



# ESTANDON

## TRADITION



### Estandon Tradition, AOC Côtes de Provence, Rosé 150cl

AOC Côtes de Provence, Provence, France

Depuis 1947, Estandon exprime avec talent la personnalité des vins de l'appellation Côtes de Provence.

Les vignerons Estandon s'engagent avec passion pour exprimer toutes les émotions de la Provence au travers de ce vin qui invite au partage et à la convivialité.

#### TERROIR

Estandon est issu de l'assemblage de vins produits dans les meilleurs terroirs de l'AOC Côtes de Provence avec des sols schisteux et limoneux, peu profonds situés dans le contrefort du Massif des Maures et sur des coteaux perchés autour de Flayosc, aux portes du Verdon.

Ces vignobles, très anciens, nichés dans les collines en pleine nature, cohabitent harmonieusement avec l'olivier et le chêne vert.

D'autres, un peu plus bas, exposés sur les coteaux argilo-calcaires de la commune du Thoronet où repose la fameuse abbaye cistercienne du 12ème siècle et sur les grés bigarrés de la commune du Cannet des Maures, bénéficient de l'ensoleillement exceptionnel de la Provence.

#### VINIFICATION

Les raisins sont essentiellement vendangés mécaniquement, très tôt dans la nuit afin d'obtenir cette robe si pâle.

Une courte macération pelliculaire est opérée avant le pressurage. Les jus sont débourbés à basse température. La fermentation alcoolique est thermo-régulée et la fermentation malolactique, bloquée.

La vinification est ensuite effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôles de températures.

#### CERTIFICATIONS

Estandon assure une traçabilité et une qualité de production certifiées IFS (International Food Standard) au niveau supérieur depuis 2009. L'évaluation AFAQ 26000 garantie également l'engagement d'Estandon dans ses responsabilités sociétales, environnementales et économiques.

#### RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

#### MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

#### CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

Contient des sulfites.



**DÉGUSTATION**

Belle robe pâle sur le pétale de rose avec des nuances grises saumonées, lumineuse et limpide, belle présentation. Le nez est relativement fin et friand, il exhale des parfums de fruits blancs (la pêche, la poire et le coing) mais aussi des touches de melon et de grenade. L'aération ajoute une pointe d'agrumes et de zeste ainsi qu'une petite note d'épices qui n'est pas faite pour nous déplaire. Belle bouche à l'attaque franche, ronde et charnue avec une restitution gourmande des parfums fruités. A l'évolution, on a une matière fine et soyeuse qui est encadrée par une bonne fraîcheur ce qui donne à cette cuvée de la légèreté et du relief. L'ensemble est très équilibré, il y a de la tendresse et de la délicatesse pour ce vin qui reste très précis avec une nervosité très plaisante. Finale sur les agrumes avec toujours cette pointe d'épices méridionales.

**SERVICE**

Servir frais entre 6 et 8°.

**ACCORDS GOURMANDS**

Il s'accordera parfaitement avec plancha de fruits de mer et accompagnera avec finesse une cuisine exotique.

| Type de bouteille |                 |                  |                   |                  |                  |                   | Contenance (ml)    | Code article       | Barcode bouteille   | Barcode Carton                |                               |
|-------------------|-----------------|------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------------|--------------------|--------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Jéroboam          |                 |                  |                   |                  |                  |                   | 3000               | 68692              | 3269210253911       | 3269210103933                 |                               |
| Palette Europe    | Cols par carton | Cols par palette | Rangs par palette | Cartons par rang | Poids btlle (kg) | Poids carton (kg) | Poids palette (kg) | Hauteur btlle (cm) | Diamètre btlle (cm) | Dimensions cartons (H*L*P cm) | Dimensions palette (H*L*P cm) |
| EPAL              | 1               | 48               | 4                 | 12               | 4.73             | 4.95              |                    | 47.8               | 11.30               | 49.5*12.6*12.5                |                               |

2/2

