ESTANDON

CEUX DE 1906

Estandon Ceux de 1906, AOP Coteaux varois en Provence, Rosé, 2020 75cl

AOP Coteaux varois en Provence, Provence, France

La création originale d'un vin rosé dans une bouteille de spiritueux, sobre et élégante, livrant les secrets d'un héritage coopératif.
La révolte dans le monde viticole du début du XXème siècle a inspiré le nom de cette cuvée qui correspond à la date de la création de la première cave coopérative dans le Var, à 6 km du site Estandon. A la manière de cet élan qui animait CEUX DE 1906, Estandon a mobilisé son esprit d'innovation pour créer un vin atypique, qui explore de nouveaux espaces de dégustation.

LE MILLÉSIME
Les vendanges 2020 sont le premier millésime de "Ceux de 1906", dans lequel se révèle le talent exceptionnel des viticulteurs et des vinificateurs Estandon.

PRÉSENTATION
Issue d'un long travail de sélection, d'élevage et d'assemblage, cette cuvée a été créée pour proposer une nouvelle expérience de dégustation. Les origines et les « chauffes » diverses des bois utilisés pour l'élevage de « CEUX de 1906 » permettent de dévoiler une nouvelle palette d'arômes épicés, toastés et fumés.

TERROIR
La cuvée "Estandon Ceux de 1906" provient de plusieurs terroirs qui se complètent parfaitement. Certaines vignes sont situées sur le plateau de la Roquebrussanne, enclavées entre des massifs calcaires et dolomitiques. Son sol rocailleux assure un bon drainage des eaux en excès et le maintien de la chaleur estivale. Ce rosé fin et élégant puise également sa fraicheur dans les coteaux de Seillons-Source-d'Argens où les vignes viennent ceinturer le village à près de 400 mètres d'altitude. Son sol argilo-calcaire est un terroir d'excellence notamment pour la culture du grenache, du Rolle et de la syrah. Ce petit village perché possède également un trésor bien caché dans son sous-sol : des mines à eau, une richesse géologique et hydrologique que les vignes adorent. Et enfin, "Ceux de 1906" est sublimé par les raisins cueillis dans le centre Var autour de Brignoles, où nous produisons des rosés haut de gamme.

VINIFICATION
Thomas Boutonnet, Gérome Mourlan, Alban Lacroux, cavistes des caves Estandon.
Catherine Huguenin, Gaëtan Hawadier et Philippe Brel, oenologues d'Estandon.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE
Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI
Catherine Huguenin, Philippe Brel

CÉPAGES
Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

12,50 % VOL.
Contient des sulfites.

ESTANDON
COOPÉRATIVE EN PROVENCE

ESTANDON
727 Boulevard Bernard Long - Les Consacs - CS 90300, 83175 Brignoles - France
Tel. 0494372100 - info@estandon.fr
estandon.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

1YB93F

DÉGUSTATION

Un rosé aux arômes épicés doté d'une très belle fraîcheur, avec des palettes inédites empruntées au whisky ou au rhum, des notes lactées, fumées et de vanille...

SERVICE

La cuvée "Ceux de 1906" a été avant tout imaginée pour être dégusté comme un digestif. Chambré à 16 °C, il exprime sa personnalité, idéal pour animer vos moments d'échanges en fin de repas (même après le café).
Bien frais à 10 °C, son élégance et sa fraîcheur conviendront également parfaitement pour l'apéritif.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin saura sublimer vos apéritifs avec des mises-en-bouche raffinées telles que des mousses à la truffe en verrine ou en fin de repas, accompagner des mignardises chocolatées ou des minis canelés.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

PRESSE & RÉCOMPENSES

93/100
"Elizabeth Gabay MW's Club Oenologique Rosé Report"
Wine Rosé Report 2023

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
Oslo							750	14869		3269210256424	3269210106934
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	6	252	6	7	1,65	10,20	443	21,3	9,4	41,0*20,2*24,0	80*120*160

ESTANDON
COOPÉRATIVE EN PROVENCE

ESTANDON
727 Boulevard Bernard Long - Les Consacs - CS 90300, 83175 Brignoles - France
Tel. 0494372100 - info@estandon.fr
estandon.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.