

ESTANDON PARTENAIRES

Pesque Lune Rosé 75cl - Vin biologique

Vin de Pays Argens, France

Il y a longtemps, à Correns, tard dans la nuit, sur le vieux pont au dessus de l'Argens, la lune dansait en silence. Elle posa sans faire de bruit sa divine lueur sur un pêcheur. Il devint Pierre, le Pêcheur de Lune. Naquit le Pesque Lune, un vin d'une incroyable beauté.

PRÉSENTATION

Au coeur du petit village provençal de Correns, se trouve le terroir de PESQUE LUNE. Calcaire et doté d'un ensoleillement généreux, il s'étend de la vallée d'Argens, passe par les abords du village, pour aller s'étirer vers les plateaux plus étroits, au pied du Bessillon. Le travail des vignerons de Correns, depuis longtemps axé sur la qualité et la quête permanente de l'amélioration de leurs produits, se conjugue parfaitement avec la démarche en agriculture biologique.

VINIFICATION

Vendange mécanique nocturne. Courte macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée malolactique bloquée. Vinification traditionnelle en cuve inox, températures maîtrisées.

CÉPAGES

Syrah 50%, Ugni blanc 50%, Cabernet 30%, Grenache

DÉGUSTATION

Robe rose pâle cristalline avec quelques reflets argentés. Nez gourmand sur des notes de petits fruits rouges type framboise, groseille. On retrouve en bouche ces notes de fruits rouges, soutenues par une agréable fraîcheur. Finale acidulée et fruitée.

SERVICE

Servir à 8-10°C.
À consommer dans l'année.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster tout simplement avec des grillades et des salades aux légumes d'été.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordelaise	750	71956	3760061034310	

ESTANDON
COOPÉRATIVE EN PROVENCE

ESTANDON

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



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



1/1

23IQAF