

ESTANDON

TERRE NOUVELLE



Estandon Terre Nouvelle, IGP Var BIO, Rosé, 75 cl, 2025

IGP Var BIO,

Goûtez la joie des premières fois dans ce rosé bio plein de fraîcheur. TERRE NOUVELLE est un vin biologique qui puise ses racines dans une vision moderne des terroirs et des siècles de savoir-faire. Ce vin exprime toute la patience des vignerons Estandon qui, au fil des saisons, œuvrent pour que leurs ceps de vigne s'enracinent durablement dans des sols en bonne santé et transmettent ainsi aux générations à venir, des terroirs préservés.

TERROIR

Indication Géographique Protégée : VAR

Les vignes cultivées en agriculture biologique sont situées dans le centre Var. Les sols sont uniformément calcaires, pauvres et bien drainés, permettant ainsi d'y cultiver la vigne dans d'excellentes conditions.

VINIFICATION

Pressurage rapide dès l'arrivée en cave des vendanges nocturnes, afin de préserver la fraîcheur des arômes, vinification des jus clair à température modérée, mise au propre par soutirage en fin de fermentation alcoolique pour éviter la fermentation malo-lactique qui réduirait l'acidité naturelle des vins. Vinification traditionnelle en cuve inox, températures maîtrisées.

CERTIFICATIONS

VIN BIOLOGIQUE certifié par QUALITE FRANCE / BUREAU VERITAS

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

12,5 % VOL.

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Fraicheur et légèreté

Très belle robe rose très pâle avec quelques nuances saumonées, éclatante et limpide. Le nez est franc et agréable, il évoque un panier de petits fruits rouges frais (la framboise, la fraise gariguet), viennent ensuite des parfums d'agrumes (la mandarine et le pomelo). La bouche est tout aussi charmante où on retrouve avec bonheur les parfums fruités et friands qui avaient été perçus au nez. Le vin est souple, bien parfumé, doté d'un bon support acide qui lui donne de la légèreté et de la fraîcheur.

SERVICE

A déguster entre 6 et 8°C



ACCORDS GOURMANDS

Un vin plein de finesse et de fraîcheur, qui se déguste à l'apéritif, ou bien avec une cuisine "fusion" qui intègre des épices comme le curcuma et le gingembre.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

PRESSE & RÉCOMPENSES



"Selon la date de mise en bouteille et celle de réception des médailles, nos produits portent ou non les signes associés à ces récompenses."
Concours national des vins IGP de France 2025 Or

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton
BG Estandon					750				3269210256561		3269210107092
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	570	5	19	1.33	8.14	839	29.6	8.7	30.3x27.0x18.1	120x80x146

