

RETOUR AUX SOURCES



Retour aux sources, Retour aux Sources, AOC Coteaux varois en Provence, Blanc, 2024 75cl

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Prendre soin de notre terroir, du sol, des ceps et de tout le Vivant alentours : c'est là où notre coopération prend sa source, là où nous revenons toujours rafraîchir nos convictions. Découvrez-les dans ce vin authentique et intense.

PRÉSENTATION

Les raisins, cultivés en agriculture biologique sur la commune de La Roquebrussanne, village de la Provence Verte, où les restanques plantées d'oliviers bordent les vignes, où les rivières ruissèlent tranquillement, où le rosé dévoile ses multiples reflets. Ce terroir, c'est celui des Coteaux Varois en Provence qui livre des vins intenses et authentiques.

TERROIR

Ce vin est issu d'une sélection de parcelles cultivées en agriculture biologique au sein de l'appellation Coteaux Varois en Provence. Située au cœur de la Provence, l'appellation Coteaux Varois en Provence est caractérisée par un terroir unique - un climat méditerranéen aux inspirations continentales et un vignoble en altitude sur des sols calcaires - ce qui permet d'atteindre de très belles maturités phénoliques tout en préservant l'acidité des baies.

VINIFICATION

Vendange nocturne. Pressurage direct. Débourage. Stabulation des moûts pendant 8 jours à très basse température. Fermentation alcoolique thermo-régulée. Fermentation malolactique bloquée. Vinification traditionnelle en cuve inox.

CERTIFICATIONS

VIN BIOLOGIQUE certifié par QUALITE FRANCE / BUREAU VERITAS

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Rolle ou Vermentino, Ugni blanc

12,5% VOL.

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

La robe est lumineuse d'une couleur jaune clair aux reflets or. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits à chair blanche. L'attaque en bouche est fluide avec une belle fraîcheur. On retrouve des arômes d'agrumes et des notes florales. L'ensemble est équilibré avec de la tension. Belle persistance.

SERVICE

Température de service 6°/8

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera parfaitement les bouchées apéritives, les poissons, les viandes blanches ou une salade de fraises aux pistaches croquantes.

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.



1/2

2PT42F

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bordelaise Lux Natura BP					750							
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	600	4	25	1.16	7.10	735	31.30	7.20	23*16*32	120*80*146	

2/2

