

ESTANDON

RÉVÉLATION



Révélation, AOC Coteaux Varois en Provence, Rosé, 2024 75cl

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Née des vignes baignées de soleil de Provence, cette cuvée incarne l'élégance et la fraîcheur typique de notre terroir. Elaborée avec soin selon les principes de l'Agriculture Biologique, elle dévoile des arômes délicats, pour une dégustation raffinée et harmonieuse.

PRÉSENTATION

Ce vin porte l'engagement de nos vignerons dans le respect de l'environnement depuis la culture de la vigne en agriculture biologique jusqu'à la démarche d'éco conception dans le packaging de la bouteille.

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

Les raisins sont vendangés 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-réglée et la fermentation malolactique, bloquée. La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôles de températures.

CERTIFICATIONS

VIN BIOLOGIQUE certifié par QUALITE FRANCE / BUREAU VERITAS

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reining

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir, Syrah

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Finesse et vivacité.

Une belle couleur rose pâle, une robe éclatante et lumineuse. Un nez expressif sur une palette de fruits exotiques, d'agrumes avec une pointe de minéralité. La bouche est élégante, ample et aromatique. L'ensemble est équilibré, dynamisé par la fraîcheur qui permet à ce vin d'afficher de la finesse et de la vivacité.

SERVICE

A déguster frais entre 6 et 8°C.



ACCORDS GOURMANDS

Sa finesse et son élégance complèteront une cuisine goûteuse comme des filets de rougets sur lit de tapenade et son écrasé de pomme de terre au beurre salé de Guérande.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

Type de bouteille	Bouchage	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordelaise Eclat Moon rising	Bouchon liège de Provence	750		3269210256547	3269210107078

2/2

