

ESTANDON MOSAÏQUE



Estandon Mosaïque, IGP Méditerranée, Rosé, Bio

IGP Méditerranée, France

Un vin qui parle fièrement de la Provence, cette incroyable mosaïque sensorielle... Ses paysages de vignobles et de pinèdes, ses villages pittoresques, ses montagnes et ses cours d'eau, sa lumière en perpétuelle évolution, ses saveurs, ses arômes, ses couleurs... l'art, la nature à la fois spectaculaire et subtile, le savoir-faire et le laisser-faire dans toute leur splendeur. Ensemble, ces éléments créent un tout magnifique.

TERROIR

Le vin IGP Méditerranée Estandon est une appellation viticole dont les vins proviennent de l'ensemble du territoire des vignerons Estandon, de la Provence Verte en passant par le massif des Maures pour finir en Dracénie.

VINIFICATION

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

CERTIFICATIONS

VIN BIOLOGIQUE certifié par Qualité France / Bureau Veritas

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAÎTRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Grenache noir, Cinsault, Syrah

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Belle robe rose saumon pâle qui peut parfois être soutenue, le nez est sur les fruits rouges acidulés, groseille et framboise surtout. La bouche est caressante, ronde et garde une belle vivacité.

SERVICE

Servir à 6°- 8°C.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera parfait pour l'apéritif ou pour accompagner des mises en bouche aux saveurs méditerranéenne, telles que des verrines de caviar d'aubergine.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bourgogne Garance	750			

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.



41H56F

1/1