



DEPUIS 1947

ESTANDON

HÉRITAGE



Estandon Héritage Rosé 2024 75cl

AOC Côtes de Provence, Provence, Frankreich

Der Charme und die Eleganz der Provence

Ein blasses Farbe, ein glänzendes Kleid, eine feine und elegante Nase und subtile Aromen, Héritage verspricht, alle Emotionen der Provence unversehrt zu vermitteln.

TERROIR

Das Erbe stammt aus der Vermischung von Weinen, die in den besten Terroirs der AOC Côtes de Provence mit Schiefer- und lehmigen, flachen Böden produziert wurden, die am Fuße des Massif des Maures und auf den Hängen um Flayosc, am Rande des Verdon, liegen. Diese sehr alten Weinberge, die in den Hügeln mitten in der Natur liegen, existieren harmonisch neben Olivenbäumen und Steineichen. Andere, etwas weiter unten, die an den tonkalkhaltigen Hängen der Gemeinde Le Thoronet liegen, wo die ber

WEINHERSTELLUNG

Die Trauben werden sehr früh in der Nacht geerntet, um dieses so blassen Kleid zu erhalten. Eine kurze Schalenmazeration wird vor dem Pressen durchgeführt. Die Säfte werden bei niedriger Temperatur abgelassen. Die alkoholische Gärung wird temperaturgeregt und die malolaktische Gärung wird gestoppt. Die Vinifikation erfolgt dann traditionell in Edelstahltanks unter Temperaturkontrollen.

ZERTIFIZIERUNGEN

Estandon gewährleistet eine zertifizierte Rückverfolgbarkeit und Produktionsqualität gemäß dem International Food Standard (IFS) auf höchstem Niveau seit 2009.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin -> Catherine Huguenin

REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Syrah

13 % VOL.

Contains sulphites.

VERKOSTUNG

Zart und präzise.

Ein glänzendes Kleid, blassrosa Farbe auf dem Blütenblatt. Die Nase ist fein und lecker, sie verströmt Aromen von weißen Früchten (Pfirsich, Birne und Quitte) sowie Noten von Melone und Granatapfel. Schöner Mund mit einem klaren, runden und fleischigen Angriff und einer genussvollen Wiedergabe der fruchtigen Aromen. In der Entwicklung haben wir eine feine und seidige Textur, die von einer guten Frische umrahmt wird, was diesem Wein Leichtigkeit und Relief verlei

SERVIEREN

Zum Genießen bei 6° bis 8°C.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Er passt perfekt zu einer Plancha mit Meeresfrüchten oder einem duftenden exotischen Gericht.

ESTANDON

COOPÉRATIVE EN PROVENCE

ESTANDON

727 Boulevard Bernard Long - Les Consacs - CS 90300, 83175 Brignoles

Tel. 0494372100 - info@estandon.fr

estandon.fr

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.



1/2

4W1COD

ALTERUNGSPOTENTIAL

Im Jahr zu trinken

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Argent

"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 Terre de Vins 2025 Argent

Flaschenform					Volumen (ml)		Artikelnummer		Barcode der Flasche		Barcode der Kartons	
Bourgogne Elegance					750						3269210104459	
Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Karton pro Lage	Fl.-Gewicht (kg)	Gewicht des Kartons (kg)	Gewicht der Palette (kg)	Fl.-Höhe (cm)	Fl.-Durchmesser (cm)	Kartongröße (H*L*P cm)	Abmessungen der Palette (H*L*P cm)	
EPAL	6	570	5	19	1.33	8.13	797	29.6	8.70	26.6x17.9x30.2	120x80x166	

2/2

