

ESTANDON

IMPRESSION

Estandon Impressions, AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire, Rosé, 2021

AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire, Provence, France

Estandon Impressions est un vin indéniablement élégant et qui exprime de la plus belle des manières le terroir de la Sainte-Victoire.

PRÉSENTATION

Estandon Impressions, rosé en Côtes de Provence, dénomination de Terroir Sainte-Victoire, qui exprime un terroir avec des sols pauvres, bien drainés, où la vigne puise courageusement dans le calcaire et le grès argileux pour produire un rosé délicieusement vif et racé.

Le climat continental, très ensoleillé, caressé par le mistral, protégé au sud des influences maritimes, génère une maturation plus tardive, ce qui apporte aux vins une fraîcheur et une tension caractéristiques.

Ce vin est issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale, respectueuse de l'environnement.

TERROIR

Estandon Impressions exprime un terroir avec des sols pauvres, bien drainés, où la vigne puise courageusement dans le calcaire et le grès argileux pour produire un rosé délicieusement vif et racé.

Le climat continental, très ensoleillé, caressé par le mistral, protégé au sud des influences maritimes, génère une maturation plus tardive, ce qui apporte aux vins une fraîcheur et une tension caractéristique.

CERTIFICATIONS

HVE3

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAÎTRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

Contient des sulfites.



DÉGUSTATION

Belle robe rose très pâle, sur le pétale de rose avec quelques reflets grisés, limpide, brillante, une superbe présentation. Le nez est net et engageant, il exhale immédiatement des parfums d'agrumes sur le pomélo et sur le pamplemousse rose; viennent ensuite les parfums de groseille et de cerises blanches ainsi que des parfums floraux qui rappellent l'aubépine et le chèvrefeuille. Ce nez vif et pimpant s'enrichit après aération de touche d'herbes aromatiques mais également d'une dimension minérale. En bouche on a un vin fin et racé avec une attaque ample, pleine et charnue dans laquelle on retrouve des parfums floraux et d'agrumes. À l'évolution, on a un vin complet avec une matière fine et délicate non dépourvue de gras, le tout étant accompagné toujours par cet esprit vif. L'ensemble est délicat, d'un bon volume tout en étant ciselé par la fraîcheur et avec une expression aromatique intense. Finale vivifiante sur les agrumes, le tout étant teinté d'épices.

SERVICE

Servir entre 8-10°

ACCORDS GOURMANDS

Pavé de saumon en croûte d'herbes et son gratin provençal.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent

"Selon la date de tirage et celle de réception des médailles, nos produits portent ou non les signes associés à ces récompenses."

Concours foire de Brignoles 2022 Argent



87/100

"2022"

Meininger's International Rosé Award

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton
Bourgogne Amarante					750		66011		3269210255434		3269210105746
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	480	5	16	1.35	8.31	690	31.0	8.63	31,6*18,4*27,2	120*80*175

2/2

