

ESTANDON

R E F L E T

Estandon Reflet, AOP Coteaux varois en Provence, Rosé, 75cl, 2021

AOP Coteaux varois en Provence, Provence, France

La quintessence de tout le savoir-faire des vignerons de la plus petite des trois appellations de Provence.

PRÉSENTATION

Un vin rosé gourmand, avec une sélection rigoureuse en AOP Coteaux Varois en Provence, réalisé avec nos plus belles cuvées. Ce vin est issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale, respectueuse de l'environnement.

TERROIR

Estandon Reflet provient de plusieurs terroirs qui se complètent parfaitement. Certaines vignes sont situées sur le plateau de la Roquebrussanne, enclavées entre des massifs calcaires et dolomitiques. Son sol rocailleux assure un bon drainage des eaux en excès et le maintien de la chaleur estivale. Ce rosé fin et élégant puise également sa fraîcheur des coteaux de Seillons Source d'Argens où les vignes viennent ceinturer le village à près de 400 mètres d'altitude. Son sol argilo-calcaire est un terroir d'excellence notamment pour la culture du grenache, du rolle et de la syrah. Ce petit village perché possède également un trésor bien caché dans son sous-sol : des mines à eau, une richesse géologique et hydrologique que les vignes adorent. Et enfin, Reflet est sublimé par les raisins vinifiés dans le centre var autour de Brignoles, où nous produisons des rosés haut de gamme.

VINIFICATION

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

CERTIFICATIONS

HVE3
Haute Valeur Environnementale niveau 3

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

Contient des sulfites.



DÉGUSTATION

Belle robe rose pâle aux nuances grises saumonées, éclatante et limpide, belle présentation. Le nez est friand et plaisant, il exhale des parfums de fruits frais d'été (la pêche et la gariguette) les agrumes (le pomelo rose et l'orange sanguine). C'est un nez franc, frais et fringuant qui invite au passage en bouche. La bouche séduit dès l'attaque par sa rondeur et son expression fruitée qui restitue les parfums gourmands du nez, le tout étant agrémenté par des touches d'agrumes qui donnent à cette cuvée de l'allant. L'évolution toujours bien parfumée reste souple et charnue. L'ensemble est équilibré, dynamisé par la fraîcheur, ce qui permet à cette cuvée d'afficher de la légèreté et de la finesse. La finale d'une longueur tout à fait honorable s'achève sur le pamplemousse.

SERVICE

Servir frais entre 6 et 8°

ACCORDS GOURMANDS

Sa finesse et son élégance complèteront une cuisine méditerranéenne, comme des filets de rougets disposés sur un lit de tapenade.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

"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 foire de Brignoles 2022 Or



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 des vins de Provence 2022 Argent



"2023 - vin 1 étoile **"

Le Guide Hachette des Vins

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton
Bourgogne Moon Rising					750		52101				
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	408	4	17	1.50	9.17	643	31	8.86	31.8x18.4x27.4	120 x 80 x 145

2/2

