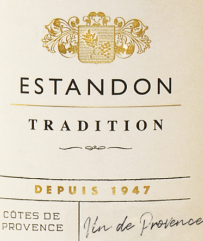




ESTANDON

TRADITION



Estandon Tradition, AOC Côtes de Provence, Rosé 37,5cl

AOC Côtes de Provence, Provence, France

Depuis 1947, Estandon exprime avec talent la personnalité des vins de l'appellation Côtes de Provence.

Les vignerons Estandon s'engagent avec passion pour exprimer toutes les émotions de la Provence au travers de ce vin qui invite au partage et à la convivialité.

LE MILLÉSIME

le millésime

TERROIR

Estandon est issu de l'assemblage de vins produits dans les meilleurs terroirs de l'AOC Côtes de Provence avec des sols schisteux et limoneux, peu profonds situés dans le contrefort du Massif des Maures et sur des coteaux perchés autour de Flayosc, aux portes du Verdon.

Ces vignobles, très anciens, nichés dans les collines en pleine nature, cohabitent harmonieusement avec l'olivier et le chêne vert.

D'autres, un peu plus bas, exposés sur les coteaux argilo-calcaires de la commune du Thoronet où repose la fameuse abbaye cistercienne du 12ème siècle et sur les grés bigarrés de la commune du Cannet des Maures, bénéficient de l'ensoleillement exceptionnel de la Provence.

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-réglée et la fermentation malolactique, bloquée.

La vinification est ensuite effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôles de températures.

CERTIFICATIONS

Estandon assure une traçabilité et une qualité de production certifiées IFS (International Food Standard) au niveau supérieur depuis 2009. L'évaluation AFAQ 26000 garantie également l'engagement d'Estandon dans ses responsabilités sociétales, environnementales et économiques.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Une robe pâle des nuances de litchis et de pétales de roses, un nez fin, tendre avec un bouquet floral et des fruits blancs, une bouche ronde, soyeuse, élégante avec une belle persistance.



SERVICE

Servir frais entre 6 et 8°.

ACCORDS GOURMANDS

Il s'accordera parfaitement avec plancha de fruits de mer et accompagnera avec finesse une cuisine exotique.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Bordelaise Séduction					375	68690	3269210251832	3458560002410			
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	12	1140	5	19	0.76	9.30	909	23.0	6.10	25x19x24	120x80x129

2/2

