

# ESTANDON

---

# LUMIÈRE

## Estandon Lumière Rosé 2016 75cl

AOC 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 AOC Coteaux Varois en Provence, réalisé avec moins de 10% de nos plus belles cuvées, fruit de l'engagement AgriConfiance d'Estandon Vignerons.

### TERROIR

Lumière de Provence 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, Lumière 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.

### CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

### DÉGUSTATION

Une robe rose pâle, brillante et lumineuse, un nez qui offre beaucoup de finesse, des notes d'agrumes, de la chair de pamplemousse rose, une bouche soyeuse, ronde, un bel équilibre entre la fraîcheur et le soyeux qui se termine par une finale appétante.

### SERVICE

Servir frais entre 6 et 8°

### ACCORDS GOURMANDS

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

### PRESSE & RÉCOMPENSES



"Médaille d'or - Concours des Vinalies Internationales 2017"  
**Vinalies Internationales 2017 - Or**



"Médaille de bronze - Concours Mondial des Vins Féminales 2017"  
**Concours Mondial des Féminales 2017 - Bronze**





"Médaille d'Or - Concours des vins Vins Foire de Brignoles 2017"  
**Foire de Brignoles 2017 - Or**



"Médaille d'Or - Le Mondial du Rosé 2017"  
**Le Mondial du Rosé 2017 - Or**



"Médaille d'argent - Concours nationale des IGP France 2017"  
**Concours national des vins IGP de France 2012 Argent**



"Médaille de bronze - Prix Plaisir 2017"  
**Prix + Plaisir 2017 Bronze**

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton		
<b>Bordelaise Eclat Moon Rising</b>					<b>75cl</b>		<b>56002M</b>	<b>3269210253836</b>	<b>3269210103858</b>		
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	600	4	25	1.35	8.35	852	32.0	7.75	23x16x33	120x80x146

2/2

