LES ESSENTIELS

Pinèdes, IGP Méditerranée, rosé 75cl

IGP Méditerranée, France

TERROIR

Sols argilo-calcaire.

VINIFICATION

Vendange mécanique nocturne. Courte macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée malolactique bloquée. Vinification traditionnelle en cuve inox, températures maitrisées.

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah

DÉGUSTATION

Ce vin possède une robe limpide d'un rose franc. Son nez s'ouvre sur des notes de fraise et de grenadine.
La bouche est fine, harmonieuse et libère des arômes de fruits frais.

SERVICE

Servir à 8-10°.
A boire dans l'année pour apprécier les caractères de sa jeunesse.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin rosé accompagnera idéalement les apéritifs, les barbecues organisés entre amis. C'est un vin festif et de plaisir.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordelaise Evolution	750	33582	3269210253959	3269210103971

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	1.16	7.25	750	30.0	7.63	23 x 16 x 31	120 x 80 x 138

ESTANDON
COOPÉRATIVE EN PROVENCE

ESTANDON
727 Boulevard Bernard Long - Les Consacs - CS 90300, 83175 Brignoles
Tel. 0494372100 - info@estandon.fr
estandon.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

6PN3HF