



Brise Marine, IGP Méditerranée, blanc, 75cl 2024

IGP Méditerranée, France

PRÉSENTATION

La légende raconte que des navires phéniciens, portés par les vents réguliers d'une « Brise Marine », débarquèrent sur la côte méditerranéenne au VI^{ème} siècle avant J-C. Ils apportaient avec eux le savoir-faire de la culture de la vigne, et de la vinification.

En mémoire de cette légende, les vignerons ESTANDON composent ce Vin de Pays «BRISE MARINE» et vous invitent à déguster le fruit de l'histoire de leur région.

TERROIR

Provence. Sols schisteux et limoneux, peu profonds. Contrefort du massif des Maures : coteaux ensoleillés.

VINIFICATION

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

CÉPAGES

Clairette, Ugni blanc

DÉGUSTATION

Nez fin, note florale, léger et subtil en bouche.

SERVICE

Servir à 6°- 8°.

A consommer dans l'année.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin blanc s'accordera parfaitement avec vos repas de poissons, tels qu'un filet de saule ou une truite aux amandes.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bordelaise Evolution					75cl				3269210250187		3269210102943	
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	23x16x31	120x80x138	

