ESTANDON

RÉVÉLATION

Estandon Révélation, Révélation, AOC Coteaux varois en Provence, Blanc, 2022

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Ouvrez une parenthèse sensuelle avec ce vin blanc au plaisir surprenant. Il révèle toute la force de nos convictions. De nos vignes jusqu'à vous, l'union fait la force d'un engagement pour le bio.

PRÉSENTATION
Ce vin porte l'engagement de nos vignerons dans le respect de l'environnement depuis la culture de la vigne en agriculture biologique jusqu'à la démarche d'éco conception dans le packaging de la bouteille.

TERROIR
Ce vin est issu d'une sélection de parcelles cultivées en agriculture biologique au sein de l'appellation Coteaux Varois en Provence. Située au cœur de la Provence, l'appellation Coteaux Varois en Provence est caractérisée par un terroir unique - un climat méditerranéen aux inspirations continentales et un vignoble en altitude sur des sols calcaires – ce qui permet d'atteindre de très belles maturités phénoliques tout en préservant l'acidité des baies.

VINIFICATION
Les raisins sont vendangés 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
VIN BIOLOGIQUE certifié par QUALITE FRANCE / BUREAU VERITAS

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE
Stephan Reining

MAITRE DE CHAI
Catherine Huguenin

CÉPAGES
Rolle, Ugni blanc

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION
La robe est lumineuse d'une couleur jaune clair aux reflets or. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits à chair blanche. L'attaque en bouche est fluide avec une belle fraicheur. On retrouve des arômes d'agrumes et des notes florales. L'ensemble est équilibré avec de la tension. Belle persistance.

SERVICE
A déguster frais entre 8 et 10°C.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin accompagnera parfaitement les bouchées apéritives, les poissons, les viandes blanches ou une salade de fraises aux pistaches croquantes.

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.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

PRESSE & RÉCOMPENSES

"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 biologiques Or 2023

""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 2023 Argent

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
BG Estandon	750	57022	3269210256547	3269210107078

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	570	5	19	1.33	8.14	839	29.6	8.7	30.3x27.0x18.1	120x80x146

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.