

LES ENTHOUSIASTES



Estandon Les Enthouistes, Les Enthouistes, IGP Var, Rosé, 2021

IGP Var, France

On vit d'expériences, et celle qui font la différence sont celles qui nous exaltent. Issu de la rencontre et du partage d'énergies enthousiastes, ce rosé bio exprime tout notre optimisme dans un vin sensuel.

TERROIR

Les vignobles, situés dans le centre Var au cœur de la Provence Verte sont vinifiés sur le site de la cave de Brignoles. Le regroupement des hommes sur un projet commun a permis de moderniser un site afin de produire des rosés de grande qualité. Ce vignoble est aussi une zone de production IGP où l'on cultive le Grenache, le Cinsault, le Syrah, le Merlot, le Cabernet, le Rolle et de façon plus marginale, le Muscat petit grains, le Chardonnay et le Caladoc. Terre Nouvelle est un vin présenté en IGP Var BIO, qui exprime les sols calcaires et de gypse de son terroir. Un climat sec permet d'y cultiver la vigne dans d'excellentes conditions.

VINIFICATION

Pressurage rapide dès l'arrivée en cave des vendanges nocturnes, afin de préserver la fraîcheur des arômes, vinification des jus clair à température modérée, mise au propre par soutirage en fin de fermentation alcoolique pour éviter la fermentation malo-lactique qui réduirait l'acidité naturelle des vins. Vinification traditionnelle en cuve inox, températures maîtrisées.

CERTIFICATIONS

VIN BIOLOGIQUE certifié par QUALITE FRANCE / BUREAU VERITAS

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reining

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Très belle robe rose très pâle avec quelques nuances saumonées, éclatante et limpide, belle présentation.

Le nez est franc et agréable, il évoque un panier de petits fruits rouges frais (la framboise, la fraise gariguettes); viennent ensuite des parfums d'agrumes (la mandarine et le pomelo).

La bouche est tout aussi charmante avec un vin qui est net, frais et disponible, où on retrouve avec bonheur les parfums fruités et friands qui avaient été perçus au nez. À l'évolution, vin souple, doté d'un bon support acide ce qui lui donne de la légèreté, une bonne dynamique. L'ensemble est simple, digeste, convivial et bien parfumé Avec une finale dans laquelle on retrouve les agrumes et les notes acidulées.

SERVICE

Servir entre 6-8°C



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.



1/2

8U271F

ACCORDS GOURMANDS

Un vin plein de finesse et de fraîcheur, qui se déguste à l'apéritif, ou bien avec une cuisine "fusion" qui intègre des épices comme le curcuma et le gingembre.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

PRESSE & RÉCOMPENSES

75/100

Argent

"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 Argent

Type de bouteille				Contenance (ml)			Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
BG Estandon				750			44700		3269210256523		3269210107054	
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	

2/2

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.



8U271F