DEPUIS 1947

ESTANDON

HÉRITAGE

Estandon Héritage Rosé 37,5 cl.

AOC Côtes de Provence, Provence, France

Toutes les émotions de la Provence dans un vin qui invite au partage et à la convivialité.

PRÉSENTATION

Depuis 1947, Estandon exprime avec talent la personnalité des vins A.O.C. Côtes de Provence. Millésime après millésime, il reste une référence incontournable synonyme de qualité, de plaisir et de convivialité.

TERROIR

Estandon est issu de l'assemblage de vins produits dans les meilleurs terroirs de l'AOC Côtes de Provence avec des sols schisteux et limoneux, peu profonds situés dans le contrefort du Massif des Maures et sur des coteaux perchés autour de Flayosc, aux portes du Verdon.
Ces vignobles, très anciens, nichés dans les collines en pleine nature, cohabitent harmonieusement avec l'olivier et le chêne vert.
D'autres, un peu plus bas, exposés sur les coteaux argilo-calcaires de la commune du Thoronet où repose la fameuse abbaye cistercienne du 12ème siècle et sur les grés bigarrés de la commune du Cannet des Maures, bénéficient de l'ensoleillement exceptionnel de la Provence.

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 ensuite effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôle des températures.

CERTIFICATIONS

Estandon assure une traçabilité et une qualité de production certifiées IFS (International Food Standard) au niveau supérieur depuis 2009. L'évaluation AFAQ 26000 garantie également l'engagement d'Estandon dans ses responsabilités sociétales, environnementales et économiques.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah

DÉGUSTATION

Une robe pâle des nuances de litchis et de pétales de roses, un nez fin, tendre avec un bouquet floral et des fruits blancs, une bouche ronde, soyeuse, élégante avec une belle persistance.

SERVICE

Servir frais entre 6 et 8°.

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.

92EYQF

ACCORDS GOURMANDS

Il s'accordera parfaitement avec une plancha de fruits de mer ou un plat exotique parfumé.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or
"Médaille d'or - Concours Mondial des Vins Féminalise 2017"
Concours Mondial des Féminalise 2017 - Gold

or
"Prix des Vinalies - Les Vinalies 2017"
Prix des Vinalies - Les Vinalies 2017

Argent
"Médaille d'argent - Les Vinalies Internationales 2017"
Vinalies Internationales 2017 - Argent

Argent
"Médaille d'argent - Concours des vins Elle à table"
Concours des vins Elle à table 2016 - Argent

Argent
Vinalies Internationales 2018 - Argent

Bronze
Decanter World Wine Awards Bronze 2018

89/100
""Rosé soyeux qui affiche de la finesse tant par ses parfums que par sa structure.""
Guide DVE

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bourgogne Ecova Elégance	37.5	112190		

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	12	960	5	16	0.68	8.32	690	24.3	6.50	26.6x20.1x25.0	120x80x140

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.

92EYQF