

Distribué par Le Cercle des Vignerons de Provence



Gavotte, AOC Côtes de Provence, Rosé, 2024 (UK) KINGSLAND

AOC Côtes de Provence, Provence, France

PRÉSENTATION

La Gavotte serait une danse de salon originaire de la région des Gaves, dans le sud de la France. Quelqu'un a cité : « Après un bon repas pris en commun, quelques gavottes terminent les plus belles soirées ».

Soucieux des plus belles traditions, les vignerons ESTANDON, au rythme des volutes de cette danse ont composé ce rosé aux allures festives.

VINIFICATION

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

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

DÉGUSTATION

Ce rosé d'une teinte franche et limpide offre un bon potentiel aromatique ; fruits exotiques et fleurs. La bouche se développe avec équilibre et fraîcheur.

SERVICE

Servir entre 8 et 10°C. A boire jeune.

ACCORDS GOURMANDS

Le rosé Gavotte s'accorde idéalement avec les mets de Provence comme une pissaladière, ou un carpaccio de saumon à l'huile d'olive et basilic.

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode pack		Barcode Carton	
Saint Louis				75				3269210252013		3269210101915		3269210101915	
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	630	5	21	1.33	8.16	882	32.9	8.21	26*18*34	120*80*180		

Distribué par Le Cercle des Vignerons de Provence
727 Boulevard Bernard Long - Les Consacs, 83170 BRIGNOLES
Tel. 0494372100 - lfourastie@estandon.fr



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