BRISE MARINE

Brise Marine, rouge 75cl

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 VIème 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

Vendanges mécaniques. Macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée malolactique bloquée. Vinification traditionnelle en cuve inox.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinigc

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cabernet, Grenache, Syrah

DÉGUSTATION

Nuances violines, nez épicé, souple et finement équilibré en bouche.

SERVICE

Servir à 16°.
A déguster dans les deux ans.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin de pays rouge pourra être sur les tables d'hiver pour accompagner les viandes rouges en sauce et en fin de repas avec du fromage de vache.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordelaise Evolution	75cl	75302	3269210250170	3269210102950

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	23 x 16 x 31	120x80x138

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.