



# 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 thermorégulée 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 a	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 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





1/1