



Estandon GRIS, IGP Var Argens, Rosé

IGP Var Argens,

TERROIR

Estandon GRIS est un vin gris présenté en IGP Var Argens, qui entre en résonnance avec les origines calcaires, gypses et formation cristalline du bassin versant de l'Argens. Son climat sec permet d'y cultiver la vigne dans d'excellentes conditions.

VINIFICATION

Vendanges nocturnes. Pressurage direct. Stabilisation à froid des bourbes pendant une semaine. Fermentation à 16°C pendant deux semaines.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAÎTRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir

DÉGUSTATION

Une robe lumineuse, un élan de fruits blancs vient porter l'équilibre de la bouche, pour signer une finale élégante.

SERVICE

6-8°C

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin gris saura enchanter vos convives autour d'un apéritif gourmand, composé de mises en bouche telles que des croustillants de saumon à l'aneth ou des verrines de caviar d'aubergine.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Bronze

Concours foire de Brignoles 2019 Bronze



Or

Cuvée des jeunes agriculteurs du département du Var Or 2019



Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton	
Bourgogne Elegance							750	13378	3269210255472	369210105791	
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	8.13	797	29.6	8.70	26.6x17.9x30.2	120x80x166

