



Brise Marine Rosé 75cl

Vin de Pays 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.

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

Rosé fruité, léger, frais gouleyant en bouche.

SERVICE

Servir à 6°- 8°C.

A consommer dans l'année.

ACCORDS GOURMANDS

Pour des repas quotidiens entre amis, grillades et grandes salades d'été.

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bordelaise Evolution				75cl				3269210250194		3269210101533	
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	23x16x31	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.

