ESTANDON

ZÉNITH

Estandon Zénith, AOP Côtes de Provence Notre-Dame des Anges, Rosé, 2024 75cl

AOP Côtes de Provence Notre Dame des Anges, Provence, Frankreich

Ein Gipfel für Terroir
Hier breiten sich die Weinberge in einer wilden und unberührten Natur aus und bieten eine außergewöhnliche Landschaft mit Pinien, Eichen und Kastanienwäldern. Zénith verdankt seinen Namen Notre-Dame des Anges, die sich auf dem Gipfel des Massif des Maures befindet und von überall im Terroir aus sichtbar ist. Zénith ist ein Terroir-Rosé, der perfekt zu einer raffinierten Gastronomie passt.

TERROIR
Geschützte Ursprungsbezeichnung Côtes de Provence ergänzt durch die geografische Bezeichnung Notre-Dame des Anges. Durch die Anwesenheit des Massif des Maures vom maritimen Einfluss abgeschnitten, unterliegt das Weinbaugebiet Notre-Dame des Anges im Herzen der Appellation Côtes de Provence einem mediterranen Klima mit kontinentalen Einflüssen, mit kühlen und feuchten Wintern (900 mm/Jahr) und besonders heißen und trockenen Sommern. Die durch dieses Klima bedingte Temperaturamplitude ermöglicht es, sehr schöne phen

WEINHERSTELLUNG
Die Trauben werden sehr früh in der Nacht geerntet, um dieses so helle Kleid zu erhalten. Eine kurze Schalenmazeration wird vor dem Pressen durchgeführt. Die Säfte werden bei niedriger Temperatur geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt temperaturgeregelt und die malolaktische Gärung wird gestoppt. Die Weinbereitung erfolgt traditionell in Edelstahltanks unter Temperaturkontrolle.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE
Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI
Catherine Huguenin -> Catherine Huguenin

REBSORTEN
Cinsault, Grenache, Syrah

13 % VOL.
Contains sulphites.

VERKOSTUNG
Balance und Länge
Ein blasses, schönes, klares und glänzendes Kleid mit Pfingstrosenreflexen. Die Nase ist fein, sie verströmt Aromen von weißen Früchten, ergänzt durch einige blumige Noten. Der Mund ist reich und fließend. Das Ganze ist sehr ausgewogen mit Frische im Angriff, die sich fortsetzt (ohne dominant zu sein), dann ein Finish auf einer zarten, speichelanregenden Bitterkeit, charakteristisch für das Terroir.

SERVIEREN
Bei 8 bis 10°C genießen.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Seine Feinheit wird mit Eleganz einen Avocado-Pampelmusen-Salat, Austern, Seeigel, Rotbarbenfilets oder gegrillte Seezunge mit Zitrone begleiten.

ESTANDON
COOPÉRATIVE EN PROVENCE

ESTANDON
727 Boulevard Bernard Long - Les Consacs - CS 90300, 83175 Brignoles
Tel. 0494372100 - info@estandon.fr
estandon.fr

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

Flaschenform	Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons
Bourgogne Amarante	750	60004	3269210257148	3269210107795

Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Karton pro Lage	Fl.-Gewicht (kg)	Gewicht des Kartons (kg)	Gewicht der Palette (kg)	Fl.-Höhe (cm)	Fl.-Durchmesser (cm)	Kartonmaße (H*B*T cm)	Palettenmaße (H*B*T cm)
EPAL	6	480	5	16	1.35	8.31	690	31	8.63	31.6*18.4*27.2	120*80*175

ESTANDON
COOPÉRATIVE EN PROVENCE

ESTANDON
727 Boulevard Bernard Long - Les Consacs - CS 90300, 83175 Brignoles
Tel. 0494372100 - info@estandon.fr
estandon.fr

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.