

ESTANDON PARTENAIRES

Estandon Partenaires, Domaine Petroni, AOC Corse, Rouge, 2019

AOC Corse, Corse, France

Le Domaine Petroni est un vignoble situé sur les rives de l'étang de Diana depuis 1885. Un lieu idyllique, baigné de soleil, surplombant la Méditerranée où règne la quiétude, réunissant toutes les qualités naturelles pour créer un vin d'exception. Il est exploité aujourd'hui par les frères Ramazotti. Une magnifique bâtisse de pierres blanches symbolise cette exploitation où tradition, travail de la terre, respect de l'environnement sont les maîtres mots.

PRÉSENTATION

Dans le cadre de sa politique de développement durable, le Domaine de Petroni a choisi de créer un vin éco-responsable avec l'utilisation de:

- bouchons en liège certifiés FSC (Forest Stewardship Council), une certification basée sur l'économie durable et le respect de la biodiversité,
- bouteilles en verre recyclées pour une utilisation optimisée de la matière,
- cartons recyclés pour contribuer à la préservation de l'environnement, la réduction à la source des emballages et la prévention de tout risque de pollution,
- étiquettes labellisées Imprim'Vert, synonyme de la volonté de réduire les impacts environnementaux liés aux activités de l'imprimerie.

TERROIR

Le Domaine de Petroni est un bon exemple de qualité et d'authenticité. Etabli à la fin du 19ème siècle sur la commune de Tallonne par des hommes passionnés, Petroni est à ce jour conduit avec le même amour et la même précision que dans le temps.

Situé sur la côte est de l'île de beauté, depuis 1885, le vignoble se trouve baigné de soleil, surplombant la Méditerranée et réunissant tous les critères pour donner des vins uniques.

CÉPAGES

Nielluccio 50%, Syrah 35%, Grenache 15%

DÉGUSTATION

Ce vin rouge possède une robe rubis à reflets violets. Au nez, il présente des arômes de fruits rouges (fraise, cassis, framboise), un côté légèrement épicé et quelques notes minérales.

L'attaque en bouche est souple avec des notes de fruits rouges et un côté torréfié. La finale, ronde avec des tannins soyeux, présente une bonne longueur.

SERVICE

Servir entre 16 et 18 °C.

Potentiel de garde de 5 ans.



Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton
Bourgogne					75cl		94164				3268950062630
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	456	19	4							80 x 120

