

ESTANDON

LUMIÈRE



Estandon Lumière, AOP Coteaux Varois en Provence, rosé 2024, 150cl

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

L'émotion d'une Provence intimiste

Avec cette cuvée Lumière, Estandon signe un rosé expressif, aromatique, dans le style élégant des rosés de Provence. Sa fraîcheur naît de l'expression de son terroir situé au cœur d'une Provence intimiste.

PRÉSENTATION

Ce vin est issu d'une sélection de parcelles au sein de l'appellation Coteaux Varois en Provence. Située au cœur de la Provence, l'appellation Coteaux Varois en Provence est caractérisée par un terroir unique - un climat méditerranéen aux inspirations continentales et un vignoble en altitude sur des sols calcaires - ce qui permet d'atteindre de très belles maturités phénoliques tout en préservant l'acidité des baies.

TERROIR

Estandon Lumière provient de plusieurs terroirs qui se complètent parfaitement. Certaines vignes sont situées sur le plateau de la Roquebrussanne, enclavées entre des massifs calcaires et dolomitiques. Son sol rocailleux assure un bon drainage des eaux en excès et le maintien de la chaleur estivale.

Ce rosé fin et élégant puise également sa fraîcheur des coteaux de Seillons Source d'Argens où les vignes viennent ceinturer le village à près de 400 mètres d'altitude. Son sol argilo-calcaire est un terroir d'excellence notamment pour la culture du grenache, du rolle et de la syrah. Ce petit village perché possède également un trésor bien caché dans son sous-sol : des mines à eau, une richesse géologique et hydrologique que les vignes adorent. Et enfin, Lumière est sublimé par les raisins vinifiés dans le centre var autour de Brignoles, où nous produisons des rosés haut de gamme.

VINIFICATION

Vendange nocturne. Courte macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée et fermentation malolactique bloquée. Vinification traditionnelle en cuve inox, sous contrôle des températures.

CERTIFICATIONS

HVE3

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Expressif et harmonieux

Une belle couleur rose pâle, une robe éclatante et lumineuse. Un nez très expressif exubérant. Une bouche gourmande, palette de fruits exotiques et d'agrumes, finale très élégante. Le vin est équilibré, dynamisé par la fraîcheur qui lui permet d'afficher de la finesse et de la vivacité.

SERVICE

A déguster entre 6 et 8°C.



ACCORDS GOURMANDS

Ce vin rosé sera aussi bien apprécié à l'apéritif qu'en accompagnant les saveurs ensoleillées de la cuisine méditerranéenne (petits farcis niçois, ratatouille, tarte fine à la tomate..), les saveurs iodées de la mer, les saveurs épicées et la cuisine du monde (exotique, orientale, indienne, asiatique).

Type de bouteille				Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode pack	Barcode Carton			
Bordelaise Eclat Moon Rising				150cl		3269210253997	3269210503863	3269210104107			
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	4	264	6	11	2.48	10.21	699	39.2	9.58	40x20x20	120x80x134

2/2

