

ESTANDON

LE TEMPS DES VIGNES



Le Temps des Vignes, AOC Côtes de Provence, Rosé, 2024

AOC Côtes de Provence, Provence, France

Dans les vignes, il faut laisser du temps au temps, le temps de l'amour, du respect et du travail bien fait. Découvrez dans ce rosé le fruit de nos efforts et nos engagements, assemblés avec les vôtres pour un monde plus Bio.

TERROIR

Ce vin est issu de raisins biodynamiques du terroir de Correns où le sol rocailleux assure un bon drainage des eaux et le maintien de la chaleur estivale.

VINIFICATION

Sélection parcelleire. Vendange égrappée, foulée. Courte macération pelliculaire. Pressurage pneumatique doux. Débourage de 48 heures à 8°C. Elevage de 6 mois sur lies fines.

CERTIFICATIONS

VIN BIOLOGIQUE certifié par QUALITE FRANCE / BUREAU VERITAS

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reining

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Une belle robe claire aux reflets saumonés, un nez de fruits d'été avec des notes florales subtilement citronnées qui dévoile une dégustation ample, avec un fond de minéralité, une belle fraîcheur, se terminant sur des notes de fruits blancs.

SERVICE

A déguster entre 6 et 8°C.

ACCORDS GOURMANDS

Des petits farcis, des pâtes fraîches au pesto et parmesan ou une volaille en piperade.



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.

