



DEPUIS 1947

ESTANDON

HÉRITAGE

Estandon Héritage Blanc 75cl

AOC Côtes de Provence, Provence, France

Toutes les émotions de la Provence dans un vin qui invite au partage et à la convivialité.

PRÉSENTATION

Depuis 1947, Estandon exprime avec talent la personnalité des vins AOC Côtes de Provence. Les Vignerons Estandon s'engagent avec force pour composer à chaque millésime une invitation au plaisir et à la convivialité.

TERROIR

Provence. Sols schisteux et limoneux, peu profonds. Contrefort du massif des Maures : coteaux ensoleillés.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques nocturnes. Courte macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée malolactique bloquée. Vinification traditionnelle en cuve inox, températures maîtrisées.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAÎTRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Rolle, Ugni blanc

12,5% VOL.

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Ce vin, paré d'une robe brillante aux reflets d'or pâle, développe des arômes de fruits blancs et d'agrumes. En bouche, sa rondeur et son équilibre dévoilent des notes gourmandes.

SERVICE

Servir entre 8-10°C.
A déguster dans l'année.

ACCORDS GOURMANDS

Il s'accordera parfaitement avec une dorade à la tapenade ou un mesclun aux fèves fraîches et tomates confites.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

PRESSE & RÉCOMPENSES

TASTED

"Tasting by Andreas Larson"

Tasted Wine



Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
Bourgogne Ecova Elégance							750	60302			326921010549
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	570	5	19	1.33	8.13	797	29.6	8.7	26.6*17.9*30.2	120*80*166

