

# ESTANDON

## TERRE NOUVELLE



### Terre Nouvelle, Terre Nouvelle, IGP Var Correns, Blanc, 2024 75cl

IGP Var Correns, France

Goûtez la joie des premières fois dans ce vin bio plein de fraîcheur. TERRE NOUVELLE est un vin biologique qui puise ses racines dans une vision moderne des terroirs et des siècles de savoir-faire. Ce vin exprime toute la patience des vignerons Estandon qui, au fil des saisons, œuvrent pour que leurs ceps de vigne s'enracinent durablement dans des sols en bonne santé et transmettent ainsi aux générations à venir, des terroirs préservés.

#### TERROIR

Terre Nouvelle est un vin présenté en IGP Var Correns, une nouvelle mention de territoire depuis 2021.

Son territoire s'étend de la vallée de l'Argens, passe par les abords du village, pour aller s'étirer vers les plateaux plus étroits proches du Bessillon. Cette montagne a une hauteur de 813 m dont les roches calcaires datent du jurassique. Son nom vient de "bessoun" qui signifie en "jumeaux" (il a en effet un "frère", le "petit Bessillon", plus à l'ouest qui culmine à 669 mètres).

Les parcelles en tuf calcaire autour du village fournissent les plus belles cuvées, car elles profitent d'un microclimat au pied du Bessillon, avec des nuits très fraîches et un réseau hydrographique fourni, riche en sources, qui alimentent l'Argens.

Les parcelles argilo-calcaires du bord de la rivière, comme les coteaux plus caillouteux, affichent de vraies typicités permettant de varier les assemblages et d'étendre la gamme des vins.

#### VINIFICATION

Vendange égrappée, foulée. Pressurage pneumatique doux.

Débourbage de 36 heures à 8°C.

Fermentation à basse température (15°C) pendant 3 semaines.

Elevage : 4 à 6 mois sur lies fines en cuve.

#### RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

#### MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

#### CÉPAGES

Ugni blanc, Rolle

#### 13 % VOL.

Contient des sulfites.

#### DÉGUSTATION

Vin léger, frais, fruité.

Robe brillante jaune or, nez aux arômes de fruits à chair blanche. Bouche ample et fruitée avec finale acidulée et fraîche.

#### SERVICE

Servir entre 8 et 10°C



**ACCORDS GOURMANDS**

Ce vin accompagnera aussi bien des poissons grillés qu'un fromage de chèvre aux herbes.

**POTENTIEL DE GARDE**

A boire dans l'année

| Type de bouteille  |                 |                  |                   | Contenance (ml)  |                  | Code article      |                    | Barcode bouteille  |                     | Barcode Carton                |                               |
|--------------------|-----------------|------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------------|--------------------|--------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Bourgogne Estandon |                 |                  |                   | 750              |                  |                   |                    | 3269210255779      |                     | 3269210106149                 |                               |
| 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             | 8.14              | 839                | 29.6               | 8.7                 | 30.3x27.0x18.1                | 120x80x146                    |

2/2

**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.



P1WQLF