restanques

Restanques Rosé 75cl

Vin de Pays Var, France

PRÉSENTATION

Les « restanques » sont les terrasses qui ont sculptées le vignoble provençal depuis des décennies.
Cette architecture de vignoble permet un ensoleillement optimum, propice à l'élaboration de rosé expressif typique du centre Var.

VINIFICATION

Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée entre 10 et 15 jours en cuve inox.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache

DÉGUSTATION

Limpide et brillant, ce vin présente une belle robe rose. Il séduit par sa fraîcheur et son fruité. Il est très agréable en bouche où il reste léger et délicatement fruité.

SERVICE

A déguster frais entre 8-10°C.
À boire dans l'année.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin rosé peut se déguster avec des charcuteries, des grillades ou des viandes blanches.
Il peut également s'apprécier en apéritif.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordelaise Evolution	75cl		3269210252990	3269210102790

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	600	4	25	1.16	7.25	750	30.0	7.63	23x16x31	120x80x138

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.

PR1IBF