



Brise Marine Rosé Magnum

Vin de Pays Méditerranée, France

PRÉSENTATION

La légende raconte que des navires phéniciens, portés par les vents réguliers d'une « Brise Marine », débarquèrent sur la côte méditerranéenne au VI^{ème} siècle avant J-C. Ils apportaient avec eux le savoir-faire de la culture de la vigne, et de la vinification.

En mémoire de cette légende, les vignerons ESTANDON composent ce Vin de Pays «BRISE MARINE» et vous invitent à déguster le fruit de l'histoire de leur région.

TERROIR

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

VINIFICATION

Vendange mécanique nocturne. Courte macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée malolactique bloquée. Vinification traditionnelle en cuve inox, températures maîtrisées.

CÉPAGES

Grenache blanc, Cinsaul, Cinsault, Syrah

DÉGUSTATION

Rosé fruité, léger, frais gouleyant en bouche.

SERVICE

Servir à 6°- 8°C.

A consommer dans l'année.

ACCORDS GOURMANDS

Pour des repas quotidiens entre amis, grillades et grandes salades d'été.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bordelaise Elégance					150cl		9304		3269210253621		3269210103674	
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	3	252	12	7	2.60	8.24	717	38.0	9.95	40x30.3x11	120x80x146	

