

ESTANDON

IMPRESSION



Estandon Impressions, AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire, Rosé, 2024 75cl

AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire, Provence, France

Une montagne mythique pour terroir

Situées à l'ouest de l'appellation Côtes de Provence, les vignes se développent sur des sols calcaires avec en toile de fond, la majestueuse montagne Sainte-Victoire. Elle qui a fasciné et inspiré tant d'artistes et de poètes dont l'un des plus célèbres est l'impressionniste Paul Cézanne. Impressions est un rosé de terroir qui s'accordera parfaitement avec une gastronomie raffinée.

TERROIR

Appellation d'Origine Protégée Côtes de Provence complétée par la Dénomination Géographique Complémentaire Sainte-Victoire

La vigne est cultivée en coteaux sur des sols de calcaires et de grès argileux avec une charge caillouteuse importante. Le vignoble est soumis à un climat méditerranéen, ensoleillé, avec des nuances continentales dues à l'absence d'influence maritime bloquée par les massifs présents sur son secteur. Ce terroir se distingue du reste de l'appellation par des précipitations plus faibles, des amplitudes thermiques marquées et par la présence accentuée du Mistral. Cette fraîcheur génère un processus de maturation des raisins plus lent qui apporte aux vins de très belles structures.

CERTIFICATIONS

HVE3

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reing

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

13 % VOL.

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Fraicheur et finesse

Une couleur rose très pâle, sur le pétale de rose avec quelques reflets grisés, une belle robe limpide et brillante aux reflets pivoine. Le nez est net et engageant, il exhale immédiatement des parfums d'agrumes sur le pomélo et sur le pamplemousse rose ; viennent ensuite les parfums de groseille et de cerises blanches ainsi que des parfums floraux qui rappellent l'aubépine et le chèvrefeuille. Ce nez vif et pimpant s'enrichit après aération de touche d'herbes aromatiques mais également d'une dimension minérale. En bouche on a un vin fin et racé avec une attaque ample, pleine et charnue dans laquelle on retrouve des parfums floraux et d'agrumes. À l'évolution, le vin se découvre avec une matière fine et délicate non dépourvue de gras, le tout étant accompagné toujours par cet esprit vif. L'ensemble est délicat, d'un bon volume tout en étant ciselé par la fraîcheur et avec une expression aromatique intense. Finale vivifiante sur les agrumes, le tout étant teinté d'épices.

SERVICE

A déguster entre 8 et 10 °C.

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.



1/2

QF1WAF

ACCORDS GOURMANDS

Il s'accordera parfaitement avec une gastronomie raffinée.

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Bourgogne Amarante					750		3269210255434	3269210105746			
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	480	5	16	1.35	8.31	690	31.0	8.63	31,6*18,4*27,2	120*80*175

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.



QF1WAF