ESTANDON
BIO

BRUT Sans Sulfite, IGP Méditerranée, Rosé 75cl

IGP Méditerranée, France

Ce vin Sans Sulfite a été réalisé sans aucun rajout de sulfite afin de garder toute son expression naturelle.
Du raisin à l'état pur, la quintessence du fruit… une aventure sensorielle…retrouvons le goût d'autrefois…

PRÉSENTATION

C'est quoi un vin sans sulfites ?
Les sulfites ont deux origines : Ils sont produits par les levures lors d'un processus naturel de la fermentation alcoolique ou ils sont ajoutés entre la récolte et la mise en bouteille. Les sulfites sont des conservateurs incontournables de la qualité des vins. Se passer d'un tel intrant est proche d'un objectif impossible. Cela explique la faiblesse de l'offre. Si la solution apparaît comme évidente : éviter le moindre contact du vin avec l'oxygène, la mise en œuvre est une performance car il suffit d'un simple écart : un tuyau mal serré, un joint défectueux, un transfert mal géré … pour oxyder le vin de façon irréversible jusqu'à le rendre impropre à la consommation.
Après trois années d'expérimentation, Estandon commercialise le vin rosé BRUT, issu d'une étroite collaboration avec ses vignerons et ses caves adhérentes. Nos derniers investissements dans une technologie de pointe en matière de conditionnement sur notre site de Bignoles étaient un pré requis. Produire un vin de qualité sans sulfite ne supporte aucune négligence : de la parcelle au conditionnement chaque intervention est dirigée dans un seul objectif : la préservation du vin.
Cela nous a amené à faire les choix suivants :
LE BOUCHON : issu d'une technologie inégalée, une densité particulièrement élevée réduisant l'oxygène séquestré dans les cellules du liège.
BRUT est un vin issu de l'agriculture biologique : A la suppression des intrants de synthèse depuis la vigne jusqu'au conditionnement nous ajoutons et non des moindre : l'élimination des sulfites naturels ou exogènes.

TERROIR

Les raisins sont issus des communes du Canton de Brignoles.
La nature des sols est argilo-calcaire.

VINIFICATION

De jolis raisins, maturité optimale et état sanitaire irréprochable.
Les vins sont élaborés avec le plus grand soins, à l'abri de l'oxygène lors de chaque étape.

CERTIFICATIONS

Vin biologique certifié par QUALITE FRANCE - BUREAU VERITAS

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

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.

QKMRFF

CÉPAGE
Caladoc 100%

Sans sulfites.

DÉGUSTATION
Nuance de rose à reflets violets.
Arômes floraux.
Ample et soyeux.
Finale persistante.

SERVICE
L'apprécier rafraîchi à 8-10°, dans l'année pour en apprécier toute sa jeunesse.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin rosé sera apprécié avec une salade de pouces d'épinard accompagnée d'une tarte aux poivrons sur son lit de pâte à la farine de pois chiche et graines de cumin.

POTENTIEL DE GARDE
A boire dans l'année

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode pack	Barcode Carton
Bordelaise Lux Natura	750	en cours	3269210255670	32692100505201	3269210105982

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	1.37	8.50	875	31.30	7.65	23*16*32	80*120*145

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.

QKMRFF