Brise MARITIME

Brise Maritime, IGP Méditerranée, Rosé, 2023 75cl

IGP Méditerranée, France

La légende raconte que des navires phéniciens, portés par les vents réguliers d'une « Brise Maritime », débarquèrent sur la côte méditerranéenne au VIème 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 méditerranée et vous invitent à déguster le fruit de l'histoire de leur région.

VINIFICATION

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

CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir, Syrah

Contient des sulfites.

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
Saint Louis							750	135034		
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	630	5	21	1.33	8.16	882	32.9	8.15	26*18*34	120*80*185

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.

RQI1PF