ESTANDON

LUMIÈRE

Estandon Lumière rosé 150cl

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

La quintessence de tout le savoir-faire des vignerons de la plus petite des trois appellations de Provence.

PRÉSENTATION

Un vin rosé gourmand, avec une sélection rigoureuse en AOC Coteaux Varois en Provence, réalisé avec moins de 10% de nos plus belles cuvées, fruit de l'engagement AgriConfiance d'Estandon Vignerons.

TERROIR

Estandon Lumière provient de plusieurs terroirs qui se complètent parfaitement. Certaines vignes sont situées sur le plateau de la Roquebrussanne, enclavées entre des massifs calcaires et dolomitiques. Son sol rocailleux assure un bon drainage des eaux en excès et le maintien de la chaleur estivale.

Ce rosé fin et élégant puise également sa fraicheur des coteaux de Seillons Source d'Argens où les vignes viennent ceinturer le village à près de 400 mètres d'altitude. Son sol argilo-calcaire est un terroir d'excellence notamment pour la culture du grenache, du rolle et de la syrah. Ce petit village perché possède également un trésor bien caché dans son sous-sol : des mines à eau, une richesse géologique et hydrologique que les vignes adorent. Et enfin, Lumière est sublimé par les raisins vinifiés dans le centre var autour de Brignoles, où nous produisons des rosés haut de gamme.

VINIFICATION

Les raisins sont essentiellement vendangés mécaniquement, très tôt dans la nuit afin d'obtenir cette robe si pâle.

Une courte macération pelliculaire est opérée avant le pressurage. Les jus sont débourbés à basse température. La fermentation alcoolique est thermo-régulée et la fermentation malolactique, bloquée.

La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôles de températures.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

DÉGUSTATION

Une robe rose pâle, brillante et lumineuse. Un nez parsemé de notes d'agrumes, suivi d'une bouche équilibrée, gourmande.

Sa finesse et son élégance compléteront une cuisine méditerranéenne, comme des filets de rougets sur lit de tapenade...

SERVICE

Servir frais entre 6 et 8°

ACCORDS GOURMANDS

Une robe rose pale, brillante et lumineuse, un nez qui offre beaucoup de finesse, des notes d'agrumes, de la chair de pamplemousse rose, une bouche soyeuse, ronde, un bel équilibre entre la fraicheur et le soyeux qui se termine par une finale appétante.

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Médaille d'or - Concours des Vinalies Internationales 2017"
Vinalies Internationales 2017 - Or

"Médaille de bronze - Concours Mondial des Vins Féminalise 2017"
Concours Mondial des Féminalise 2017 - Bronze

"Médaille d'Or - Concours des vins Vins Foire de Brignoles 2017"
Foire de Brignoles 2017 - Or

"Médaille d'Or - Le Mondial du Rosé 2017"
Le Mondial du Rosé 2017 - Or

"Médaille de bronze - Prix Plaisir 2017"
Prix + Plaisir 2017 Bronze

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordelaise Eclat Moon Rising	150cl	56003M	3269210253997	3269210104107

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	4	264	6	11	2.48	10.21	699	39.2	9.58	40x20x20	120x80x134

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.