

ESTANDON PARTENAIRES

Domaine Petroni, AOC Corse, Rosé, 2024, 75cl

AOC Corse, Corse, France

Le Domaine Petroni est un vignoble situé sur les rives de l'étang de Diana depuis 1885. Un lieu idyllique, baigné de soleil, surplombant la Méditerranée où règne la quiétude, réunissant toutes les qualités naturelles pour créer un vin d'exception. Il est exploité aujourd'hui par les frères Ramazotti. Une magnifique bâtisse de pierres blanches symbolise cette exploitation où tradition, travail de la terre, respect de l'environnement sont les maîtres mots.

PRÉSENTATION

Dans le cadre de sa politique de développement durable, le Domaine de Petroni a choisi de créer un vin éco-responsable avec l'utilisation de:

- bouchons en liège certifiés FSC (Forest Stewardship Council), une certification basée sur l'économie durable et le respect de la biodiversité,
- bouteilles en verre recyclées pour une utilisation optimisée de la matière,
- cartons recyclés pour contribuer à la préservation de l'environnement, la réduction à la source des emballages et la prévention de tout risque de pollution,
- étiquettes labellisées Imprim'Vert, synonyme de la volonté de réduire les impacts environnementaux liés aux activités de l'imprimerie.

TERROIR

La Cave d'Aléria savent d'où ils viennent, mais aussi où ils veulent aller. Renouer avec l'histoire de leur région pour en perpétuer le savoir-faire, telle est la volonté de Christian Orsucci, président de la Cave, et des 70 viticulteurs implantés entre Borgo et Ghisonaccia. Fiers de leurs racines, ils regardent aussi vers l'avenir, avec confiance et ambition. Chacun de leur vin est soigneusement élaboré grâce à un équilibre parfait entre tradition et innovation.

VINIFICATION

Elaboré avec une rigoureuse sélection des raisins, ce rosé bénéficie d'une cueillette à la fraîcheur de la nuit pour prévenir les phénomènes d'oxydation. La fermentation se déroule à basse température entre 14 et 18 °C durant 3 semaines.

CÉPAGES

Grenache, Nielluccio, Sciacarello

DÉGUSTATION

Ce vin possède une robe pâle avec un nez riche, intense, des arômes floraux et de fruits frais, une pointe minérale. La complexité se retrouve dans une bouche flatteuse et rafraîchissante. Un vin d'expression qui attire l'attention.

SERVICE

Servir à 10°C.

ACCORDS GOURMANDS

Salades d'avocats et crevettes, viandes blanches aux épices de Provence.



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

S3VW1F

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Bourgogne					750	en cours	3268950002643				
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	456	4	19							80 x 120

