GRIS DES SEIGNEURS

Gris des Seigneurs Rosé 2019

Vin de Pays Var, France

PRESENTATION

Le vin Gris doit sa robe très pâle et ses arômes délicats à un contact très court entre le jus et la peau du raison.
Ce savoir-faire, les vignerons ESTANDON le perpétue en respectant cette technique et c'est dans cet état d''esprit qu'ils ont composé ce vin rosé GRIS.

WINEMAKING

Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée entre 10 et 15 jours en cuve inox.

VARIETALS

Cinsault, Grenache

TASTING

Une robe lumineuse et pâle aux reflets d'argent. Le nez est fruité et minéral. En bouche la fraîcheur et la rondeur forment un bel équilibre, les arômes sont sur des fruits blancs et zestes de pamplemousse.

SERVING

Servir entre 8 et 10°C. A boire jeune.

FOOD PAIRINGS

Ce rosé Gris prendra place sur vos tables les plus festives, pour accompagner grillades et plancha de légumes.

Type of bottle	Volume (ml)	item code	Bottle barcode	Case barcode
Flûte Seigneur	75cl	47402	3280542340568	3280544430564

Palette Europe	Units per case	Units per pallet	Layers per pallet	Cases per layers	Btl weight (kg)	Case weight (kg)	Pallet weight (kg)	Btl height (cm)	Btl diameter (cm)	Case dimensions (H*L*P cm)	Pallet dimensions (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1.30	8.00	865	33.0	8.21	26x18x34	120x80x184

ESTANDON
COOPÉRATIVE EN PROVENCE

ESTANDON
727 Boulevard Bernard Long - Les Consacs - CS 90300, 83175 Brignoles
Tel. 0494372100 - info@estandon.fr
estandon.fr

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.