

ESTANDON

R E F L E T



Estandon Reflet, AOP Coteaux varois en Provence, Rosé, 75cl

AOP 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 AOP Coteaux Varois en Provence, réalisé avec nos plus belles cuvées, fruit de l'engagement AgriConfiance d'Estandon Vignerons.

TERROIR

Estandon Reflet 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 rocaillieux assure un bon drainage des eaux en excès et le maintien de la chaleur estivale.

Ce rosé fin et élégant puise également sa fraîcheur 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, Reflet 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

12,5% VOL.

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Une robe rose pâle, 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 fraîcheur et le soyeux qui se termine par une finale appétante.

SERVICE

Servir frais entre 6 et 8°

ACCORDS GOURMANDS

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

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



Argent
Concours foire de Brignoles 2019 Argent



Or
Concours des Vinalies Or 2019



Or
Concours des vins de Provence 2019 - Médaille d'Or



Argent
Le Mondial du rose 2019 Argent



87/100
"Pale rosé colour with a pink hue. Pure and primary nose of fresh pineapple, red berries, mild spices and floral hints. The palate is medium bodied, rather ripe and rounded with a well-kept freshness. Medium to long with crisp fruit."
Andreas Larsson, Tasted 100% Blind



87/100
Bronze
Decanter World Wine Awards Bronze 2019

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton		
Bourgogne Moon Rising					75cl		115921	3269210254628	3269210104916		
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	408	4	17	1.5	9.17	643	31	8.86	31.8x18.4x27.4	120 x 80 x 145

2/2

