ESTANDON

DEPUIS 1947

Estandon Depuis 1947, AOC Côtes de Provence, Rosé 37,5cl

AOC Côtes de Provence, Provence, France

Un rosé de partage à la personnalité solaire
Depuis 1947, Estandon exprime avec talent la personnalité des vins de l'appellation Côtes de Provence. Les vignerons Estandon s'engagent avec passion pour révéler toutes les émotions de la Provence au travers de ce vin qui invite au partage et à la convivialité.

TERROIR
Issu du vignoble Côtes de Provence, emblématique du rosé, le terroir de la cuvée ESTANDON DEPUIS 1947 provient de sols argilo-calcaires et bénéficie du climat méditerranéen, sec et ensoleillé.

VINIFICATION
Vendange nocturne. Courte macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée et fermentation malolactique bloquée. Vinification traditionnelle en cuve inox, sous contrôle des températures.

CERTIFICATIONS
Estandon Coopérative en Provence assure une traçabilité et une qualité de production certifié IFS (International Food Standard) au niveau supérieur depuis 2009.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE
Stephan REINIG

MAITRE DE CHAI
Catherine HUGUENIN

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION
Tendresse et nervosité
Une belle couleur pâle 'pétale de rose' aux nuances de litchi. Un nez fin et friand exhalant des parfums de fruits frais à chair blanche. Une attaque franche, ronde et charnue. Des arômes gourmands de pêche, de poire et d'agrumes complétés par une note d'épice. L'ensemble est très équilibré, il y de la tendresse et de la délicatesse pour ce vin qui est précis avec une nervosité très plaisante.

SERVICE
A déguster entre 6 et 8°C.

ACCORDS GOURMANDS
Il s'accorde parfaitement avec plancha de fruits de mer et accompagne avec caractère une cuisine exotique.

POTENTIEL DE GARDE
A boire dans l'année

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.