

# ESTANDON

## RÉVÉLATION



### Révélation, AOC Coteaux varois en Provence, Blanc, 2024

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Ouvrez une parenthèse sensuelle avec ce vin blanc au plaisir surprenant. Il révèle toute la force de nos convictions. De nos vignes jusqu'à vous, l'union fait la force d'un engagement pour le bio.

#### PRÉSENTATION

Ce vin porte l'engagement de nos vignerons dans le respect de l'environnement depuis la culture de la vigne en agriculture biologique jusqu'à la démarche d'éco conception dans le packaging de la bouteille.

#### TERROIR

Ce vin est issu d'une sélection de parcelles cultivées en agriculture biologique au sein de l'appellation Coteaux Varois en Provence. Située au cœur de la Provence, l'appellation Coteaux Varois en Provence est caractérisée par un terroir unique - un climat méditerranéen aux inspirations continentales et un vignoble en altitude sur des sols calcaires - ce qui permet d'atteindre de très belles maturités phénoliques tout en préservant l'acidité des baies.

#### VINIFICATION

Les raisins sont vendangés 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.

#### CERTIFICATIONS

VIN BIOLOGIQUE certifié par QUALITE FRANCE / BUREAU VERITAS

#### RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reining

#### MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

#### CÉPAGES

Rolle, Ugni blanc

Contient des sulfites.

#### DÉGUSTATION

La robe est lumineuse d'une couleur jaune clair aux reflets or. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits à chair blanche. L'attaque en bouche est fluide avec une belle fraîcheur. On retrouve des arômes d'agrumes et des notes florales. L'ensemble est équilibré avec de la tension. Belle persistance.

#### SERVICE

A déguster frais entre 8 et 10°C.

#### ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera parfaitement les bouchées apéritives, les poissons, les viandes blanches ou une salade de fraises aux pistaches croquantes.

**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.



WUJ1FF

1/2

**POTENTIEL DE GARDE**

A boire dans l'année

