



ESTANDON

HÉRITAGE

Estandon Héritage rosé 75cl

AOC Côtes de Provence, Provence, France

Toutes les émotions de la Provence dans un vin qui invite au partage et à la convivialité.



PRÉSENTATION

Depuis 1947, Estandon exprime avec talent la personnalité des vins A.O.C. Côtes de Provence.

Millésime après millésime, il reste une référence incontournable synonyme de qualité, de plaisir et de convivialité.

TERROIR

Estandon est issu de l'assemblage de vins produits dans les meilleurs terroirs de l'AOC Côtes de Provence avec des sols schisteux et limoneux, peu profonds situés dans le contrefort du Massif des Maures et sur des coteaux perchés autour de Flayosc, aux portes du Verdon.

Ces vignobles, très anciens, nichés dans les collines en pleine nature, cohabitent harmonieusement avec l'olivier et le chêne vert.

D'autres, un peu plus bas, exposés sur les coteaux argilo-calcaire de la commune du Thoronet où repose la fameuse abbaye cistercienne du 12ème siècle et sur les grès bigarrés de la commune du Cannet des Maures, bénéficient de l'ensoleillement exceptionnel de la Provence.

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 ensuite effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôles de températures.

CERTIFICATIONS

Estandon Vignerons assure une traçabilité et une qualité de production certifiée IFS (International Food Standard) au niveau supérieur depuis 2009. L'évaluation AFAQ 26000 garantit également l'engagement d'Estandon Vignerons dans ses responsabilités sociétales, environnementales et économiques.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAÎTRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah



DÉGUSTATION

Une robe pâle des nuances de litchi et de pétales de roses, un nez fin, tendre avec un bouquet floral et des fruits blancs, une bouche ronde, soyeuse, élégante avec une belle persistance.

SERVICE

Servir frais entre 6 et 8°.

ACCORDS GOURMANDS

Il s'accordera parfaitement avec une plancha de fruits de mer ou un plat exotique parfumé.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent
Concours Bettane&Desseuve Prix Plaisir 2019 Médaille d'argent



Argent
Concours foire de Brignoles 2019 Argent



Argent
Concours des Vins des Courtiers Assermentés de France 2019 – Argent

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton	
Bourgogne Elegance BVS							75cl				
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)	Diamè tre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	12	660			1.33			29.6	8.70		100*120

2/2

