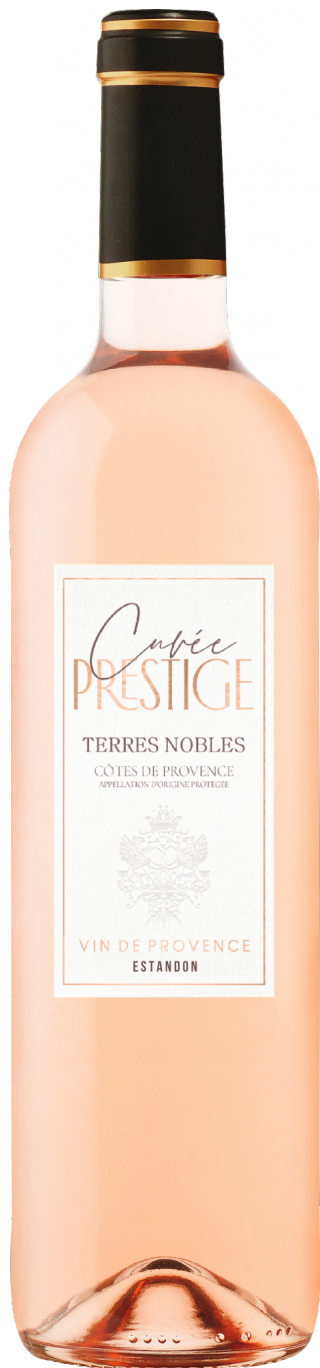




Terres Nobles, Cuvée Prestige, AOC Côtes de Provence, Rosé 75cl

AOC Côtes de Provence, Provence, France

Terres Nobles est une invitation à la découverte de la géologie complexe et fondatrice des terroirs de l'appellation Côtes de Provence. La force des vignerons Estandon est d'avoir su préserver la diversité des paysages provençaux et d'y cultiver la vigne avec tradition, honneur et passion.

TERROIR

Un paysage particulièrement varié, balayé par le mistral, un climat ensoleillé, chaud et sec, tant de composantes qui confèrent à la Provence son caractère si particulier et des vins uniques au monde.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques nocturnes. Courte macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée malolactique bloquée. Vinification traditionnelle en cuve inox, températures maîtrisées.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAÎTRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Robe rose aux nuances saumonées, nez fin de fruits frais, soyeux et équilibré en bouche.

SERVICE

Appréciez-le dès maintenant à 8°- 10°

A consommer dans l'année pour apprécier toutes ses qualités.

ACCORDS GOURMANDS

Ce rosé sera idéal avec une aumônière de crevette au citron vert, côtelette d'agneau aux herbes de Provence.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année



Type de bouteille						Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bordelaise Lux Natura						750	60507	3269210251504		3269210103001	
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	600	4	25	1.16	7.10	735	31.3	7.20	23x15x32	120x80x146

