

LES ESSENTIELS



VIN NU BIO SANS SULFITES, IGP Méditerranée, Rosé

IGP Méditerranée, France

Ce vin rosé BIO Sans Sulfites a été réalisé sans aucun rajout de sulfite afin de garder toute son expression naturelle.

Du raisin à l'état pur, la quintessence du fruit... une aventure sensorielle... retrouvons le goût d'autrefois...

PRÉSENTATION

C'est quoi un vin sans sulfites ?

Les sulfites ont deux origines : Ils sont produits par les levures lors d'un processus naturel de la fermentation alcoolique ou ils sont ajoutés entre la récolte et la mise en bouteille. Les sulfites sont des conservateurs incontournables de la qualité des vins. Se passer d'un tel intrant est proche d'un objectif impossible. Cela explique la faiblesse de l'offre. Si la solution apparaît comme évidente : éviter le moindre contact du vin avec l'oxygène, la mise en œuvre est une performance car il suffit d'un simple écart : un tuyau mal serré, un joint défectueux, un transfert mal géré ... pour oxyder le vin de façon irréversible jusqu'à le rendre impropre à la consommation.

Après trois années d'expérimentation, Estandon commercialise le vin rosé Nu, issu d'une étroite collaboration avec ses vigneron et ses caves adhérentes. Nos derniers investissements dans une technologie de pointe en matière de conditionnement sur notre site de Brignoles étaient un pré requis. Produire un vin de qualité sans sulfite ne supporte aucune négligence : de la parcelle au conditionnement chaque intervention est dirigée dans un seul objectif : la préservation du vin.

Cela nous a amené à faire les choix suivants :

LA BOUTEILLE VERTE pour protéger le vin du risque de dégradation par la lumière.

LE BOUCHON : issu d'une technologie inégalée, une densité particulièrement élevée réduisant l'oxygène séquestré dans les cellules du liège.

Nu est un vin issu de l'agriculture biologique : A la suppression des intrants de synthèse depuis la vigne jusqu'au conditionnement nous ajoutons et non des moindres : l'élimination des sulfites naturels ou exogènes.

TERROIR

Ce vignoble situé dans le centre var au cœur de la Provence Verte est vinifié sur le site de Brignoles.

Le regroupement des hommes sur un projet commun a permis de moderniser un site afin de produire des rosés haut de gamme. Ce vignoble est aussi une zone de production IGP où l'on cultive le Merlot, le Cabernet, le Rolle et de façon plus marginale, le muscat petit grains, le chardonnay et le Caladoc.

VINIFICATION

De jolis raisins, maturité optimale et état sanitaire irréprochable.

Les vins sont élaborés avec le plus grand soins, à l'abri de l'oxygène lors de chaque étape.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

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.



CÉPAGES

Cinsault, Merlot, Ugni blanc

Sans sulfites.

DÉGUSTATION

Nuance de rose à reflets violets.

Arômes floraux.

Ample et soyeux.

Finale persistante.

SERVICE

L'apprécier rafraîchi à 8-10°, dans l'année pour en apprécier toute sa jeunesse.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin rosé sera apprécié avec une salade de pouces d'épinard accompagnée d'une tarte aux poivrons sur son lit de pâte à la farine de pois chiche et graines de cumin.

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bordelaise Lux Natura				750		131300		3269210255694		3269210106057	
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	1.37	8.50	875	31.30	7.65	23*16*32	80*120*145

2/2

