

ESTANDON HÉRITAGE ROSÉ

PLAISIRS DU VIN



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Sa robe pâle offre un joli nez frais et floral avec des notes de fruits exotiques, et de thym. En bouche, ce vin présente un bon équilibre, de la fraîcheur et un joli caractère sur les épices. Allonge franche et gourmande.

Accords mets et vins

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

Détails

Effervescent : non

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Conventionnelle

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache / Syrah, Cinsault, Merlot

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Côtes de Provence

Couleur : Rosé

Millesime : 2018

Caractéristiques

Cépage : Cinsault, Grenache, Syrah

Vendange : es raisins sont essentiellement vendangés mécaniquement, très tôt dans la nuit afin d'obtenir cette robe si pâle.

Viticulture : Conventionnelle.

Vinification : 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.

Dégustation

Garde : A boire dans l'année.

Température de service : Servir frais entre 6 et 8°.

HISTOIRE DU DOMAINE

Découvrez notre gamme de produits inédits, Plaisirs du vin a créé en association avec quelques-uns de ses vignerons/producteurs une gamme de produits propre à l'enseigne. Ces exclusivités Plaisirs du vin sont le mélange du savoir-faire de vignerons confirmés et de l'expertise de cavistes expérimentés.