

ESTANDON LES CERCLES

Côtes de Provence

INFORMATION

Appellation : Côtes de Provence AOP

Cépage : Cinsault-Grenache noir-Syrah

Alcool : 13.5%

Certification : Vin Biologique



VINIFICATION

Méthode : 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 ensuite effectuée en cuve inox sous contrôles de



TERROIR

Région Viticole : Provence

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : La robe est lumineuse, couleur rose pâle aux nuances nacrées.

Nez : Le nez est délicat, il s'ouvre sur des notes florales et de fruits blancs.

Bouche : La bouche est ample, voluptueuse, le grain est fin et ciselé. L'ensemble est remarquablement équilibré entre fluidité et fraîcheur, avec une très belle persistance qui s'accomplit sur une subtile note boisée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 6-8°

Accords mets et vins : Pour accompagner une cuisine inventive, créative, fusion.

Garde :



ESTANDON LES CERCLES

Côtes de Provence

températures

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : carton de
6 bouteilles

