

## ESTANDON

### Terres d'Estandon 2022

20,00\$

\* Prix de détail suggéré

 Biologique

Code produit	15168789
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	17.40\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
Région	Provence
Appellation	Coteaux Varois en Provence
Qualité	Ne s'applique pas
Cépage(s)	Cinsault 45 %
Cépage(s)	Grenache 45 %
Cépage(s)	Syrah 10 %
Pourcentage d'alcool	13,5%
Couleur	Rosé
Sucre	Sec
Taux de sucre	2
Fermeture	Liège

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les rosés Estandon : une histoire, une terre, un climat uniques. Coopérative, ils portent le goût du travail commun, la passion de la terre et du partage. Un Estandon, c'est toujours en bonne compagnie.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle brillante et brillante. Nez d'une grande finesse, sur des notes d'agrumes et de chair de pamplemousse rose. Soyeux et onctueux en bouche avec un bel équilibre entre la fraîcheur du vin et son corps soyeux, menant à une finale appétissante.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Une courte macération pelliculaire est effectuée avant le pressurage.  
Servir frais à 6-8°C

## ESTANDON



**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Montréal, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal