

LE GRAND PAN



ORIGINES & TERROIRS

50% Cinsault, 50% Grenache

Appellation : AOP Languedoc Cabrières

Label : vin biologique – certifié par Bureau Veritas

Rendement : 35 hl /ha

Les vignes sont situées au cœur de l'Hérault, au pied du Pic de Vissou. Elles bénéficient d'un climat chaud, sec et méditerranéen sur des sols de schistes carbonés.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges éraflées nocturnes. Pressurage direct. Fermentation à basse température des jus clarifiés.

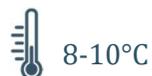
Collage : Bentonite.

Filtration tangentielle avant mise.



NOTES DE DÉGUSTATION

FRUITÉ & CROQUANT



 Vin brillant d'une belle couleur rose pastel

 Bonne intensité, fruité et agréable

 Arômes de fruits rouges en bonne maturité. Soyeux et croquant

Beau potentiel de garde



ACCORDS METS & VINS

Escalivade accompagnée de ses anchois.

La touche végétarienne : Poivrons grillés aux gabels

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : 600 bouteilles / palette : 5 rangs x 20 cartons

EAN Bouteille : 3 273 630 006 422

EAN Carton : 3 273 630 066 426



L'ESTABEL

UN TERROIR D'EXCEPTION

www.estabel.fr



CONTIENT DES SULFITES