ESTANDON
VIGNERONS

Estandon *Légende*

L’expérience d’un rosé de garde

UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL

ESTANDON
VIGNERONS

Histoire de l'élaboration de notre premier rosé de garde chez Estandon

Une volonté de développer un rosé haut de gamme qui puisse démontrer tout le savoir faire d'Estandon et de ses coopérateurs. Une attente forte de nos clients notamment aux USA.

→ Naissance de l'idée de développer une cuvée en l'honneur de Jean Bagnis, fondateur de la marque Estandon.

L'idée est alors d'apporter de la structure, de la rondeur, du gras par l'utilisation de bois. Nous parlons alors d'un rosé boisé et non d'un rosé de garde.

→Définition d'un cahier des charges

→Elaboration d'un premier assemblage avec l'aide de nos œnologues, de l'ICV et des cavistes de nos caves adhérentes.

UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL

ESTANDON
VIGNERONS

Un enjeu placé quasi unique sur le vin et le packaging.

UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL

ESTANDON
VIGNERONS

Une première année de commercialisation en demi-teinte.

Ce type de vin n’est pas un produit comme les autres.

Nous apercevons que nous sommes sur une réelle innovation demandant donc une révision complète du « mix produit »

ESTANDON
VIGNERONS

→ Evolution du discours marketing vers le rosé de garde.

Estandon Légende n’est plus vendu comme un rosé boisé mais comme un rosé de garde:

« L’EXPERIENCE GASTRONOMIQUE D’UN GRAND ROSE DE GARDE
Estandon Vignerons vous invite à découvrir de nouveaux paysages gustatifs. A contre-courant de la fraîcheur et de la jeunesse qui ont fait le succès des rosés de Provence, Estandon Légende affiche fièrement ses années de garde. Il est le résultat de vendanges en
légère sur-maturité, de vinifications en barriques neuves et en cuves, qui ont permis de révéler la riche palette d’expressions du Grenache, de la Syrah et du Rolle.
***8 mois d’élevage et un assemblage de 5 micro-cuvées nous** ont permis de parfaire l’équilibre et le potentiel de garde de ce rosé hors norme, résolument tourné vers la gastronomie. Conserver Estandon Légende à une température de 15°C et à l’abri de la lumière »*

Un discours à transmettre à nos commerciaux et à nos agents

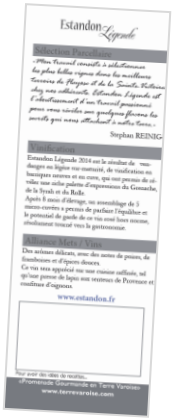
UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL

ESTANDON
VIGNERONS

Un circuit de distribution à adapter au produit

Ce type de produit doit être accompagné jusqu'au consommateur.

- Caveau
- Belle restauration avec sommelier
- Caviste intéressé par l'originalité du produit et capable de proposer autre chose qu'un rosé de Provence « classique »
- Point de vente standard accompagné de notre concept de meuble



UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL

ESTANDON
VIGNERONS

Une approche de la dégustation différente

Ne pas se contenter de proposer un dégustation sans « mise en condition » préalable.

Il faut préparer le dégustateur à sortir du champs gustatif de la Provence et même du rosé.

→ Il faut proposer une expérience gustative inédite !

La quasi-totalité de notre discours tourne aujourd'hui autour de cette expérience.

ESTANDON
VIGNERONS

Des prescripteurs qui apprécie la démarche et le produit

Estandon
Légende 2012

LE MONDIAL DU ROSÉ ARGENT 2014 CONCOURS DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

SÉLECTIONNÉ PAR LE GUIDE GILBERT & GAILLARD OR

DVE Guide des Vins

note : 89/100
(Guide des Vins DVE, été 2014)

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

note : 92/100
Estandon Légende 2012

«Après un passage sous bois, toute la richesse de ce vin s'exprime. Peut-être moins frais en bouche, il gagne en arômes de fruits mûrs, en texture et en profondeur. C'est un vin complexe à déguster en accompagnement d'une cuisine raffinée. » Roger Voss

«Très jolie robe pâle orangée avec des nuances saumonées, lumineuses et limpides, belle présentation. Le nez est délicat, on y retrouve des notes de poire, des touches de framboise, d'épices douces et de vanille, laissant penser à un passage sous bois. L'attaque en bouche offre une bonne ampleur, de la rondeur et de la tendresse, avec une charmante expression fruitée. On apprécie les arômes toastés et fumés sur la finale. L'ensemble est réussi, suave et élégant. ***Un vin en dehors des styles conventionnels : il est personnalisé avec une approche construite et haut de gamme.*** *A privilégier sur une cuisine raffinée.»*

Gastronomique Contrairement à ce que l'on croit, il y a des rosés de garde ! Issue d'une sélection soigneuse de petites parcelles, dont une partie sur les coteaux de la montagne Sainte-Victoire, à l'est d'Aix-en-Provence, cette cuvée Légende a été élevée pour partie en fûts. Elle surprend par ses notes fortes de coing, d'abricot sec, de vanille et de bergamote. Dédiée à la table, elle développe de la puissance sous son élégante finesse.

Côtes-de-provence 2012, Légende, Estandon, 17 €, chez les cavistes.

U N E S T A N D O N N E V I E N T J A M A I S S E U L

ESTANDON
VIGNERONS

Estandon
Légende 2014

2016 Médaille OR LE CONCOURS vins de provence

WINE ENTHUSIAST **BUYING**GUIDE

92 **Estandon 2014 Légende Rosé (Côtes de Provence).** Always aged for an extra year before release, this wine is produced in honor of Jean Bagnis, a pioneer in Provence rosé. It balances richness with a light touch that gives fruity, refreshing pleasure. A shake of pepper lifts the palate and leads to the final red-fruit-crisp aftertaste. Slocum & Sons, Inc. —R.V.

abv: NA **Price:** $30

La cuvée Estandon Légende, une illustration de la montée en gamme et de la recherche de différenciation des rosés de Provence.

UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL

ESTANDON
VIGNERONS

MERCI DE VOTRE ATTENTION

UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL