Estandon "Héritage", Côtes-de-Provence



Il exprime avec talent la personnalité des vins de Provence au point d'en être une référence. Estandon, situé à Brignoles fut créé au lendemain de la guerre est aujourd'hui synonyme de Provence, de qualité. Derrière tout cela il y a une équipe, des hommes, des femmes des salariés et vignerons et un matériel de haute technologie. Ce rosé offre une expérience sensorielle où la finesse des arômes floraux et fruités se marie à une rondeur en bouche inégalée. Un incontournable pour les amateurs de vins conviviaux, raffinés et pour sublimer chaque moment de partage.

Origine: Ce rosé puise son caractère dans les sols schisteux et limoneux des contreforts du Massif des Maures, ainsi que dans les coteaux argilo-calcaires du Thoronet et les grès bigarrés du Cannet des Maures. Ces terroirs, baignés par un ensoleillement généreux et une brise méditerranéenne, confèrent au vin sa complexité aromatique et sa fraîcheur distinctive.

Encépagement: 40% cinsault, 30% grenache, 10% rolle, 20% syrah

Vinification: Les raisins, vendangés mécaniquement aux premières heures du jour pour préserver leur fraîcheur, subissent une courte macération pelliculaire avant d'être pressés. Les jus, débourbés à basse température, fermentent sous contrôle thermique pour préserver leur pureté aromatique. La fermentation malolactique est bloquée pour conserver une acidité vive et une tension minérale.

Dégustation: Ce vin séduit par sa robe pâle aux reflets délicats de litchi et de pétales de rose. Au nez, il déploie une palette florale subtile, agrémentée de notes de fruits blancs qui évoquent la douceur des matins provençaux. En bouche, il impressionne par sa rondeur soyeuse et son élégance, avec une persistance qui invite à la dégustation.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il se marie à merveille avec une plancha de fruits de mer, où sa fraîcheur et sa minéralité relèvent les saveurs iodées des coquillages et crustacés. Pour une touche d'exotisme, osez l'associer à des plats parfumés aux épices douces ou à une cuisine asiatique subtilement relevée.

- Salade niçoise
- Carpaccio de thon
- Mozzarella, tomates, basilic
- Soupe de poisson
- Brochette, saté de poulet, sauce cacahuètes
- Sardines grillées
- ...