Insolence d'Estandon, Blanc, IGP Méditerranée



Estandon Insolence Blanc est un vin généreux et séduisant, parfait pour les moments de convivialité. Avec ses arômes d'abricot et de pêche blanche, il allie fraîcheur et gourmandise, offrant une expérience sensorielle rafraîchissante et élégante.

Origine: Ce vin puise sa richesse dans plusieurs terroirs de l'IGP Méditerranée. Les vignes du plateau de la Roquebrussanne, entre massifs calcaires et dolomitiques, bénéficient de sols rocailleux qui favorisent un bon drainage et une maturation optimale. Les coteaux de Seillons-Source-d'Argens, à 400 mètres d'altitude, apportent une fraîcheur minérale grâce à leurs sols argilo-calcaires et leurs ressources en eau souterraine. Enfin, les parcelles autour de Brignoles contribuent à sa puissance et à sa finesse. L'IGP Méditerranée permet plus de liberté œnologique que les appellations strictes, offrant ainsi une palette aromatique plus large et audacieuse.

Encépagement: Rolle & ugni blanc

Vinification: Les raisins, principalement Rolle et Ugni Blanc, sont vinifiés avec soin pour préserver leur fraîcheur. Après une récolte mécanique tôt le matin, les jus sont débourbés à basse température et fermentés en cuve à température contrôlée. Ce processus met en valeur la pureté du fruit et la vivacité du vin.

Dégustation: Sa robe limpide et brillante reflète sa pureté. Au nez, il déploie des arômes délicats d'abricot mûr et de pêche blanche, relevés par une touche florale subtile. En bouche, il est tendre et gourmand, avec une belle rondeur et une finale fraîche et équilibrée.

Potentiel de garde: maximum 2 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, il accompagne aussi parfaitement des tapas, des poissons blancs (comme un dos de cabillaud à la tapenade), des salades estivales ou des plats méditerranéens légers. Son profil fruité et sa fraîcheur en font un vin polyvalent et convivial.

- Brochettes de moules au lard fumé
- ...