Insolence d'Estandon, Rouge, IGP Méditerranée



Cette belle bouteille exclusive et séduisante est faite pour votre plaisir. Né sur le plateau rocailleux de Roquebrussanne, au cœur de la Provence entre Toulon et Brignoles, ce vin incarne l'audace et la générosité méditerranéennes. Son profil aromatique expressif en fait un incontournable pour les moments de partage et de convivialité.

Origine: Les vignobles s'épanouissent sur le plateau calcaire de Roquebrussanne et les coteaux argilo-calcaires de Seillons-Source-d'Argens, à près de 400 mètres d'altitude. Le sol rocheux assure un excellent drainage et restitue la chaleur estivale, tandis que les mines d'eau souterraines apportent une fraîcheur unique aux raisins. Les parcelles autour de Brignoles complètent cet assemblage, offrant un vin riche et équilibré.

Encépagement: Merlot, syrah, grenache

Vinification: Issu d'un assemblage de merlot, syrah et grenache, les raisins sont vinifiés avec soin pour préserver leur expressivité. La vinification est réalisée à la cave des vignerons de Provence à Brignoles, alliant tradition et technologie pour un résultat fruité et élégant.

Dégustation: Sa robe rouge rubis étincelle de reflets gourmands. Le nez s'ouvre sur des effluves de garrigue et de fruits rouges mûrs. En bouche, les tanins souples et le fruit éclatant créent une harmonie irrésistible, avec une finale fraîche et persistante.

Potentiel de garde: jeune, jusque 4 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Très apprécié au moment de l'apéritif avec des bouchées de pain grillé toastés tartinées de tapenades diverses ou une assiette de tapas ensoleillée.

- Brochettes grillées, ratatouille de légumes
- Poulet à la provençale
- ...