Estandon "Héritage", Côtes-de-Provence



Het drukt op zo'n talentvolle manier de persoonlijkheid van de wijnen uit de Provence uit dat het een referentiepunt is geworden. Estandon, gelegen in Brignoles, werd na de oorlog opgericht en staat vandaag de dag synoniem voor de Provence en kwaliteit. Achter dit alles staat een team van mannen en vrouwen, werknemers en wijnbouwers, en hoogtechnologische apparatuur. Deze rosé biedt een zintuiglijke ervaring waarbij de finesse van bloemige en fruitige aroma's samengaat met een ongeëvenaarde rondheid in de mond. Een must voor liefhebbers van gezellige, verfijnde wijnen die elk moment van samenzijn nog mooier maken.

Oorsprong: eze rosé ontleent zijn karakter aan de leisteen- en leemgrond van de uitlopers van het Massif des Maures, evenals aan de klei-kalkrijke hellingen van Thoronet en de bonte zandsteen van Le Cannet des Maures. Deze terroirs, die baden in een overvloedige zonneschijn en een mediterrane bries, geven de wijn zijn aromatische complexiteit en zijn kenmerkende frisheid.

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

Vinificatie: De druiven worden in de vroege ochtenduren machinaal geoogst om hun versheid te behouden. Ze ondergaan een korte schilweking voordat ze worden geperst. Het sap wordt bij lage temperatuur geklaard en fermenteert onder temperatuurcontrole om de aromatische zuiverheid te behouden. De malolactische gisting wordt geblokkeerd om een levendige zuurgraad en minerale spanning te behouden.

Degustatie: Deze wijn valt op door zijn bleke kleur met delicate reflecties van lychee en rozenblaadjes. In de neus ontvouwt hij een subtiel bloemenpalet, aangevuld met tonen van wit fruit die doen denken aan de zachtheid van Provençaalse ochtenden. In de mond maakt hij indruk met zijn zijdezachte rondheid en elegantie, met een afdronk die uitnodigt tot proeven.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij een plancha met zeevruchten, waar zijn frisheid en mineraliteit de zilte smaken van schelpdieren en schaaldieren versterken. Voor een vleugje exotisme kunt u hem combineren met gerechten die op smaak zijn gebracht met milde kruiden of met subtiel gekruide Aziatische gerechten.

- Salade "niçoise"
- Tonijncarpaccio
- Mozzarella, tomaten, basilicum
- Vissoep
- Brochette / saté van kip met pindasaus
- Gegrilde sardines
- ...