Insolence d'Estandon, Rosé, IGP Méditerranée



Estandon Insolence Rosé belichaamt de durf en vrijgevigheid van het Middellandse Zeegebied. Met zijn bleke kleur met frambozenreflecties en zijn aroma's van vers en knapperig fruit, verleidt deze rosé door zijn evenwicht tussen frisheid en smaak. Een gezellige wijn, perfect om plezierige momenten met vrienden te delen, die elegantie en uitbundigheid combineert.

Oorsprong: Estandon Insolence ontleent zijn complexiteit aan verschillende complementaire terroirs van de IGP Méditerranée. De wijngaarden van het plateau van La Roquebrussanne, genesteld tussen kalk- en dolomietmassieven, profiteren van rotsachtige bodems die zorgen voor een uitstekende drainage en een optimale rijping van de druiven. De hellingen van Seillons-Source-d'Argens, op bijna 400 meter hoogte, zorgen voor een minerale frisheid dankzij hun klei-kalkbodems en hun grondwatervoorraden, ideaal voor Grenache, Syrah en Rolle. Ten slotte dragen de percelen rond Brignoles, in het centrum van de Var, bij aan de kracht en finesse van deze hoogwaardige rosé. De IGP Méditerranée biedt meer oenologische vrijheid dan de strikte appellations van de Provence, waardoor wijnbouwers kunnen innoveren en druivensoorten kunnen combineren om meer gedurfde en expressieve wijnen te creëren, met behoud van een mediterrane typiciteit.

Druiven: 60% Grenache, 40% Syrah

Vinificatie: De druiven worden voornamelijk 's morgens vroeg machinaal geoogst om hun versheid te behouden en ondergaan een korte schilweking voordat ze worden geperst. De sappen worden vervolgens bij lage temperatuur geklaard en vervolgens gefermenteerd in tanks met temperatuurregeling. De malolactische gisting wordt geblokkeerd om de levendigheid van het fruit te behouden. Dit traditionele proces benadrukt de aromatische zuiverheid en frisheid van de wijn.

Degustatie: De lichtroze kleur met delicate frambozentinten belooft een frisse en verleidelijke wijn. In de neus explodeert hij met aroma's van sappig rood fruit (aardbei, rode bes) en citrusvruchten, versterkt door een bloemige toets. In de mond is hij zacht en vol, met een mooie rondheid en een frisse, evenwichtige afdronk, typisch voor de grote roséwijnen uit de Provence.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, maar hij past ook perfect bij zomerse salades, gegrilde vis, sushi of lichte mediterrane gerechten. Zijn fruitig karakter en frisse toets maken hem een veelzijdige partner voor gezellige maaltijden of ontspannen momenten.

- Salade "niçoise"
- Brochette / saté van kip met pindasaus
- ...