Insolence d'Estandon, Rosé, IGP Méditerranée



Estandon Insolence Rosé incarne l'audace et la générosité de la Méditerranée. Avec sa robe pâle aux reflets de framboise et ses arômes de fruits frais et croquants, ce rosé séduit par son équilibre entre fraîcheur et gourmandise. Un vin convivial, parfait pour partager des moments de plaisir entre amis, alliant élégance et exubérance.

Origine: Estandon Insolence puise sa complexité dans plusieurs terroirs complémentaires de l'IGP Méditerranée. Les vignes du plateau de la Roquebrussanne, nichées entre des massifs calcaires et dolomitiques, bénéficient de sols rocailleux qui assurent un excellent drainage et une maturation optimale des raisins. Les coteaux de Seillons-Source-d'Argens, situés à près de 400 mètres d'altitude, apportent une fraîcheur minérale grâce à leurs sols argilo-calcaires et à leurs ressources en eau souterraine, idéaux pour le Grenache, la Syrah et le Rolle. Enfin, les parcelles autour de Brignoles, dans le centre du Var, contribuent à la puissance et à la finesse de ce rosé haut de gamme. L'IGP Méditerranée offre une plus grande liberté œnologique que les appellations strictes de Provence, permettant aux vignerons d'innover et d'assembler des cépages pour créer des vins plus audacieux et expressifs, tout en conservant une typicité méditerranéenne.

Encépagement: 60% Grenache, 40% Syrah

Vinification: Les raisins, principalement récoltés mécaniquement tôt le matin pour préserver leur fraîcheur, subissent une courte macération pelliculaire avant pressurage. Les jus sont ensuite débourbés à basse température, puis fermentés en cuve à température contrôlée. La fermentation malolactique est bloquée pour conserver toute la vivacité du fruit. Ce processus traditionnel met en valeur la pureté aromatique et la fraîcheur du vin.

Dégustation: Sa robe rose pâle, aux nuances délicates de framboise, annonce un vin frais et séduisant. Au nez, il explose en arômes de fruits rouges juteux (fraise, groseille) et d'agrumes, relevés par une touche florale. En bouche, il est suave et gourmand, avec une belle rondeur et une finale fraîche et équilibrée, typique des grands rosés de Provence.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, il accompagne aussi parfaitement des salades estivales, des grillades de poisson, des sushis ou des plats méditerranéens légers. Son profil fruité et sa fraîcheur en font un partenaire polyvalent pour des repas conviviaux ou des moments de détente.

- Salade niçoise
- Brochette, saté de poulet, sauce cacahuètes
- ...