Insolence d'Estandon, Blanc, IGP Méditerranée



Estandon Insolence Blanc is een genereuze en verleidelijke wijn, perfect voor gezellige momenten. Met zijn aroma's van abrikoos en witte perzik combineert hij frisheid en smaak, wat zorgt voor een verfrissende en elegante zintuiglijke ervaring.

Oorsprong: Deze wijn ontleent zijn rijkdom aan verschillende terroirs van de IGP Méditerranée. De wijngaarden op het plateau van La Roquebrussanne, tussen kalk- en dolomietmassieven, profiteren van rotsachtige bodems die zorgen voor een goede afwatering en een optimale rijping. De hellingen van Seillons-Source-d'Argens, op 400 meter hoogte, zorgen voor een minerale frisheid dankzij hun klei-kalkbodems en hun grondwatervoorraden. Ten slotte dragen de percelen rond Brignoles bij aan de kracht en finesse van de wijn. De IGP Méditerranée biedt meer oenologische vrijheid dan de strikte appellations, waardoor een breder en gedurfder aromatisch palet ontstaat.

Druiven: Rolle & ugni blanc

Vinificatie: De druiven, voornamelijk Rolle en Ugni Blanc, worden met zorg gevinifieerd om hun frisheid te behouden. Na een mechanische oogst vroeg in de ochtend worden de sappen bij lage temperatuur geklaard en gefermenteerd in tanks met temperatuurregeling. Dit proces benadrukt de puurheid van het fruit en de levendigheid van de wijn.

Degustatie: Zijn heldere en glanzende kleur weerspiegelt zijn zuiverheid. In de neus ontvouwt hij delicate aroma's van rijpe abrikoos en witte perzik, versterkt door een subtiele bloemige toets. In de mond is hij zacht en vol, met een mooie rondheid en een frisse en evenwichtige afdronk.

Bewaarpotentieel: maximum 2 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, maar ook perfect bij tapas, witte vis (zoals kabeljauwfilet met tapenade), zomerse salades of lichte mediterrane gerechten. Zijn fruitige karakter en frisheid maken het een veelzijdige en gezellige wijn.

- Brochette van mosselen met gerookt spek
- ...