Insolence d'Estandon, Rood, IGP Méditerranée



Deze mooie, exclusieve en aantrekkelijke fles is gemaakt voor uw plezier. Deze wijn, afkomstig van het rotsachtige plateau van Roquebrussanne, in het hart van de Provence tussen Toulon en Brignoles, belichaamt de mediterrane durf en vrijgevigheid. Zijn expressieve aromatische profiel maakt hem onmisbaar voor momenten van gezelligheid en samenzijn.

Oorsprong: De wijngaarden bloeien op het kalksteenplateau van Roquebrussanne en de klei-kalksteenhellingen van Seillons-Source-d'Argens, op bijna 400 meter hoogte. De rotsachtige bodem zorgt voor een uitstekende drainage en geeft de zomerse warmte weer af, terwijl de ondergrondse waterbronnen de druiven een unieke frisheid geven. De percelen rond Brignoles maken deze assemblage compleet en zorgen voor een rijke en evenwichtige wijn.

Druiven: Merlot, syrah, grenache

Vinificatie: De druiven, afkomstig van een assemblage van merlot, syrah en grenache, worden met zorg gevinifieerd om hun expressiviteit te behouden. De vinificatie vindt plaats in de kelder van de wijnbouwers van de Provence in Brignoles, waar traditie en technologie worden gecombineerd voor een fruitig en elegant resultaat.

Degustatie: De robijnrode kleur schittert met verleidelijke reflecties. De neus opent met geuren van garrigue en rijpe rode vruchten. In de mond creëren de soepele tannines en het sprankelende fruit een onweerstaanbare harmonie, met een frisse en aanhoudende afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong, tot 4 jaar.

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk als aperitief met hapjes geroosterd brood besmeerd met verschillende tapenades of een bord zonnige tapas.

- Gegrilde lamsbrochette met een hutspot van groenten
- Provencaalse kip
- ...