

ESTANDON INSOLENCE

ESTANDON INSOLENCE

INFORMATION

Appellation : IGP
MEDITERRANEE

Cépage : Grenache - Syrah

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vendange nocturne. Courte macération pelliculaire. Pressurage. Vinification traditionnelle en cuve inox, sous contrôle des températures.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Provence

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : La robe est étincelante et la couleur d'un rose très pâle.

Nez : Le nez est fringant, il développe des parfums de fruits à chair jaune comme la pêche, l'abricot mais également des notes acidulées et d'agrumes (pamplemousse rose).

Bouche : La bouche est ronde et franche, elle restitue ces parfums fruités et acidulés du nez de fort belle manière le tout étant rehaussé par une pointe de vivacité qui lui donne du dynamisme.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : entre 6 et 8°

Accords mets et vins : Estandon Insolence se déguste à l'apéritif ou pour accompagner, avec modération, tous les moments de convivialité.

Garde : Insolence est classée en Indication Géographique Protégée Méditerranée. L'IGP Méditerranée,



ESTANDON INSOLENCE

ESTANDON INSOLENCE

spécialisée dans le rosé, est composée d'une mosaïque de territoires ensoleillés par le climat méditerranéen. Elle est aussi portée par l'envie des femmes et des hommes vigneron, de proposer des vins qui expriment toute la créativité et l'esprit libre méridional.

