

Estandon La Vigne et La Roche Rosé Provence AOC

La Vigne et la Roche steht für den authentischen Rosé-Stil der Provence, geprägt von Frische, Zurückhaltung und klarer Herkunft. Die Trauben stammen aus höher gelegenen Parzellen mit kalkhaltigen Böden, die in Kombination mit kühlen Nächten für Spannung und aromatische Präzision sorgen. Estandon vereint zahlreiche Winzer der Region und verfolgt konsequent das Ziel, terroirbetonte Rosés mit gastronomischer Eignung zu erzeugen – fernab von Beliebigkeit oder überzogener Aromatik.

Vinifikation

Direktpressung, temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahl, Ausbau ohne Holzeinsatz zur Betonung von Frische und Klarheit.

Verkostungsnotizen

Helle Erdbeere, rote Johannisbeere, Grapefruit und ein Hauch mediterraner Kräuter. Am Gaumen trocken, präzise und ausgewogen, mit feinem Zug und sauberem Finale.

Speisenbegleitung

Zu Salade Niçoise, gegrilltem Fisch, Gemüse vom Grill oder als klassischer Aperitif.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	328 kJ
Brennwert kcal	79 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0.7 g
davon Zucker	0.7 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Fisch, Meeresfrüchte, Apéritif, helles Fleisch, Grillgemüse, gegrillter Fisch
Geschmack	trocken
Verschlusstyp	Korken
Rebsorte	Syrah, Grenache, Cinsault
Region	Provence
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, Säureregulatoren (Citronensäure und/oder Weinsäure und/oder Apfelsäure), Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel (**SULFITE** und/oder Ascorbinsäure), Stabilisatoren (Carboxymethylcellulose und/oder Kaliumpolyaspartat und/oder Metaweinsäure), Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

Inverkehrbringer

Boulevard Bernard Long 727
83175 Brignoles Provence-Côtes D'Azur Frankreich