



## DIANE BLANC 2023

### AOP CÔTES DE PROVENCE

La Cuvée Diane Blanc est une invitation à la gourmandise et à l'exotisme. Elle symbolise les souvenirs des soirées d'été au bord de la mer.



FR-BIO-01  
Agriculture France

Vin biologique

---

#### CÉPAGES

Sémillon 65% - Rolle 35%

#### VINIFICATION

Pressurage direct suivi d'une fermentation alcoolique à basse température.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

**ROBE :** Cristalline, d'une belle brillance toute en transparence sur un jaune pâle aux reflets verts.

**NEZ :** Un nez discret sur la fraîcheur, des touches de citron accompagnées de légères notes de fruits de la passion. On retrouve avec plaisir l'expression du terroir de La Londe.

**BOUCHE :** Une attaque vive et franche sur les fruits exotiques, un palais tout en fraîcheur sur un côté citronné. La finale est longue laissant une agréable sensation de fraîcheur avec le désir de le déguster encore et encore.

#### HARMONIE METS ET VINS

La Cuvée Diane Blanc accompagnera à merveille de jolis couteaux à la plancha, quelques poivrons marinés, une poêlée de tellines ail et persil, ou encore de jolis fromages de chèvre de l'arrière-pays provençal.

Température de consommation : 8 à 10°C

Garde : Savoureux dans sa jeunesse

---

#### Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

50 cl Carton de 12 bouteilles

