



DIANE ROUGE 2022

AOP CÔTES DE PROVENCE

D'une intensité généreuse, la Cuvée Diane Rouge distille des arômes intenses de fruits noirs et des notes plus épicées de sous-bois typiques du bassin méditerranéen. Une pure gourmandise.



FR-BIO-01
Agriculture France

Vin biologique

CÉPAGES

Syrah 50% - Carignan 20% - Mourvèdre 20 % - Grenache 10%

VINIFICATION

À maturité phénolique, les raisins gorgés de soleil, à la pulpe généreuse, suivent une vinification traditionnelle.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Une jolie robe rubis aux reflets violines aux arômes prometteurs.

NEZ : Un vin aimable tout en fraîcheur, aux arômes de fruits rouges écrasés (cerise, fraise) accompagnés de quelques notes de poivre blanc.

BOUCHE : La bouche est l'expression même du nez, fraîche, franche et gourmande. Ce vin est désaltérant, c'est une véritable gourmandise, à croquer.

C'est un vin enjoué, légèrement canaille à partager où la fin de bouche tout en fraîcheur nous entraîne à le redécouvrir à nouveau.

HARMONIE METS ET VINS

Servi un peu frais, cette cuvée Diane Rouge accompagnera parfaitement de jolis plats de charcuterie, salades diverses et variées, petits farcis provençaux, et n'hésitez pas un seul instant à le faire accompagner de quelques poissons à la plancha.

Température de consommation : 14 à 16°C

Garde : 3 ans

Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

50 cl Carton de 12 bouteilles

