



## DIANE ROSÉ 2024

### AOP CÔTES DE PROVENCE

Certifié bio, le Diane Rosé bénéficie d'un ensoleillement provençal idéal et d'une légère brise marine pour former un vin frais, idéal pour l'apéritif.



FR-BIO-01  
Agriculture France

Vin biologique

#### CÉPAGES

Grenache 60% - Tibouren 20% - Cinsault 10% - Mourvèdre 10%

#### VINIFICATION

Pressurage direct et fermentation alcoolique à basse température.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

**ROBE :** Robe brillante d'une belle limpidité à la couleur légèrement saumonée et aux reflets d'argent.

**NEZ :** Nez frais sur des notes de fruits du verger, poire, pomme verte, une légère minéralité accentuant cette impression de fraîcheur.

**BOUCHE :** Une bouche droite où l'on retrouve avec plaisir la vivacité, cette spontanéité des arômes des fruits du verger. La finale est désaltérante avec cette vigueur et ce côté minéral, apportant le désir de tremper à nouveau ces lèvres dans cette cuvée Diane 2024.

#### HARMONIE METS ET VINS

La cuvée Diane 2024 d'une belle pureté, jeune et légère, accompagnera votre été, et sera le compagnon idéal pour vos apéritifs cela va de soi, mais également pour quelques tartares de poissons, tel que tartare de thon rouge, concombre légèrement zesté, tartare de saumon et saint jacques, mais aussi quelques rondelles de calamars juste snackés, ou bien encore quelques brochettes de poulet au citron.

Température de consommation : 8 à 10°C

Garde : Savoureux dans sa jeunesse

#### Éléments techniques

**37,5 cl** Carton de 12 bouteilles

**50 cl** Carton de 12 bouteilles

**75 cl** Carton de 6 bouteilles

**1.5 L** Carton de 3 bouteilles

