DIANE BLANC 2025

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.

Vin biologique

FR-BIO-01
Agriculture France

CÉPAGES

Rolle 40% - Sémillon 35% - Clairette 25%

VINIFICATION

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

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Magnifique limpidité pour cette robe cristalline, d'un jaune pâle aux reflets d'argent.

NEZ : Un premier nez très expressif autour de la poire, des fruits du vergers à chair blanche, avec quelques touches mentholées nous indiquant une jolie fraîcheur à venir.

BOUCHE : La première impression qui se dégage c'est la fraîcheur, où l'on a l'impression de croquer dans une poire juteuse. Le palais est enveloppé de cette fraîcheur mentholée, viennent se rajouter des notes minérales apportant une belle longueur en fin de bouche toujours portée par la fraîcheur.

Diane blanc 2025 est assurément un vin aimable, agréable à boire avec un léger côté canaille.

HARMONIE METS ET VINS

Cette jolie cuvée Diane accompagnera à merveille quelques tapas, (chipiron, pan con tomate, morcilla), mais aussi quelques couteaux ou seiches snackés à la plancha, filet de dorade avec son jus de citron vert, tartare de thon à la coriandre.

Température de consommation : 8 à 10°C
Garde : Savoureux dans sa jeunesse

Eléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

50 cl Carton de 12 bouteilles