



DIANE ROSÉ 2023

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 70% - Cinsault 25% - Mourvèdre 5%

VINIFICATION

Pressurage direct et fermentation alcoolique à basse température.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Robe pâle aux reflets argentés, d'une belle brillance et extrêmement limpide.

NEZ : Un nez explosif sur les fruits exotiques litchi, fruit de la passion, quelques touches de vanille et une franche minéralité.

BOUCHE : Une bouche tout en fraîcheur où l'on retrouve avec plaisir les arômes de fruits exotiques, le côté minéral apportant une finale tout en légèreté. C'est un vin un peu canaille, jeune et désaltérant.

HARMONIE METS ET VINS

Cette cuvée Diane 2023 est assurément un vin d'été, qui accompagnera merveilleusement bien vos apéritifs autour de quelques tapas mais aussi une jolie salade de la mer, une poêlée de « chipirons » ou quelques morceaux d'araignée de porc marinés juste snackés.

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

