



DIANE BLANC 2024

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

Sémillon 55% - Rolle 25% - Clairette 20%

VINIFICATION

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

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Une belle robe limpide, brillante aux reflets verts et aux notes argentées.

NEZ : Le premier nez apporte immédiatement une fraîcheur vive, aux notes d'agrumes, d'aubépine, et de feuillage de printemps légèrement froissé.

BOUCHE : La première bouche est en corrélation avec le nez, fraîche autour des agrumes. Quelques notes de menthe fraîche viennent se rajouter sur la fin de bouche donnant une magnifique expression du Rolle, cépage emblématique des côtes de Provence blanc.

HARMONIE METS ET VINS

La Cuvée Diane Blanc accompagnera de la plus belle façon qui soit, quelques rougets juste snackés avec sa sauce vierge, des supions poêlés à l'ail, quelques jolis fromages de chèvre, et bien sûr sera l'hôte idéal de vos apéritifs après une chaude journée d'été.

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

