



CUVÉE DIANE

AOP CÔTES DE PROVENCE

« Déesse de la chasse dans la mythologie romaine, Diane est également le prénom de notre sœur qui vinifie sur le domaine : la cuvée Diane traduit à la fois la fougue et l'énergie du cerf tout comme l'élégante féminité d'un vin de caractère »

Aurore





DIANE ROSÉ 2019

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.



Vin biologique

FR-BIO-01
Agriculture France

CÉPAGES

30 % Cinsault , 30 % Tibouren , 30 % Grenache , 10 % Mourvèdre

VINIFICATION

Pressurage direct et fermentation alcoolique à basse température.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : la subtilité d'une robe pâle aux reflets cristallins grisés.

NEZ : frais, fin et gourmand, délicat et féminin, révélant de beaux fruits frais et une touche iodée.

BOUCHE : un vin souple et soyeux, parfaitement souligné par une acidité légère. D'intenses arômes de pomelos et de fruits frais offrent à ce vin précis et caressant, une superbe finale.

HARMONIE METS ET VINS

Idéal pour l'apéritif, il s'accorde également avec délicatesse à un tartare de veau au naturel relevé d'un trait d'huile d'olive du sud de la France. Frais sur un tartare de chair de crabe aux agrumes.

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

1.5 L Carton de 3 bouteilles

