



## DIANE ROUGE 2018

### AOP CÔTES DE PROVENCE

D'une intensité généreuse, la Cuvée Diane Rouge distille des arômes intenses de fruits noirs et des notes plus épicées de sous-bois typiques du bassin méditerranéen. Une pure gourmandise.



Parcelles en conversion vers  
l'agriculture biologique

#### CÉPAGES

80 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Carignan

#### VINIFICATION

À maturité phénolique, les raisins gorgés de soleil, à la pulpe généreuse, suivent une vinification traditionnelle.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

**ROBE :** une robe profonde et intense aux reflets grenats qui traduit un vin bien méditerranéen.

**NEZ :** ce vin diffuse des fragrances intenses de mûres et de griottes, nuancées par des notes plus épicées de sous-bois et de poivre faisant écho aux bordures boisées de la Côte d'Azur.

**BOUCHE :** gourmand et généreux en bouche, il s'épanouit en douceur avec des tanins soyeux et fondus.

#### HARMONIE METS ET VINS

Servi un peu frais, la Cuvée Diane Rouge accompagne merveilleusement les mets de choix de la cuisine provençale, comme la tapenade, les petits farcis et également le canard aux olives.

Température de consommation : 14 à 16°C

Garde : 3 ans

#### Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

50 cl Carton de 12 bouteilles

