



DIANE BLANC 2019

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.



Parcelles en conversion vers
l'agriculture biologique

CÉPAGES

75 % Sémillon , 25 % Clairette

VINIFICATION

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

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : cristalline, aux reflets argentés, la robe de ce vin rappelle les rayons de lune sur la mer.

NEZ : gourmand avec des notes de pamplemousse rose, de fleurs blanches et de jasmin. Un joli caractère de fruits d'été comme la pêche. Le nez est frais et exprime avec vigueur le terroir de La Londe.

BOUCHE : la dégustation révèle un vin rond à la texture soyeuse, doté d'une juste acidité qui s'accompagne d'une belle longueur.

HARMONIE METS ET VINS

La Cuvée Diane Blanc s'accorde avec délicatesse à de belles noix de Saint-Jacques marinées aux fruits de la passion ou encore avec un cabillaud fraîchement pêché servi avec un bouillon Thai.

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

