

DIAMANT ROSÉ



DIAMANT ROSÉ

APPELLATION : A.O.C SIDI SALEM 1^{ER} CRU

CÉPAGES
CINSAULT ET GRENACHE

VARIETAL
CINSAULT & GRENACHE

SOL / CLIMAT
Exploité en agriculture raisonnée, notre vignoble s'épanouit sur les terroirs argilo-calcaires de la bordure maritime, partiellement en terrasses d'une altitude moyenne de 150 mètres. Le climat frais pour la région et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit permettent de conserver des équilibres parfaits dans les vins..

SOIL / CLIMATE
Cultivated in a traditional way, our vineyard benefits from soils composed of limestone and clay on the maritime border, partially in terraces located at an average of 150 feet above sea level. The cold air pulling valley offers greater diurnal temperature variation.

VINIFICATION
Récolte manuelle de la vendange. Eraflage, foulage suivi du refroidissement et de l'inertage de la vendange. Sélection des premiers jus.

VINIFICATION
Harvest of the grapes by hand picking. Crushing and total destemming, followed by a cooling of the harvest making it inert. Selection of the free run juices.

NOTES DE DÉGUSTATION

TASTING NOTES

ROBE
Pale aux reflets cristallins.



COLOUR
Pale with crystal reflections.

NEZ
Très intense d'agrumes et de fleurs blanches.



NOSE
Very intense of citrus fruits and white flowers.

BOUCHE
Complexe avec beaucoup de fraîcheur et de finesse qui révèle des notes de pamplemousse rose et de pêche blanche.



MOUTH
Complex with an intense freshness and finesse which offers notes of pink grapefruit and white peach.

CONSEIL DE CONSOMMATION
Servir entre 8°C et 10°C



RECOMMENDED TEMPERATURE FOR SERVING
Between 8°C to 10°C.

ACCORDS METS ET VINS
Apéritif, fruits de mer, bouillabaisse, cuisine asiatique, sushis, salade de fraises au basilic.



FOOD AND WINE PAIRING
Aperitif, seafood, bouillabaisse, asian food, exotic cuisine, strawberry salad with basil.