



Diamarine, Coteaux Varois en Provence, Diamarine, AOC, Coteaux Varois en Provence,

PRÉSENTATION

Un vin rosé expressif et harmonieux.

TERROIR

Encerclée par les Côtes de Provence, l'appellation des Coteaux Varois en Provence, dix fois plus petite que sa grande soeur, possède une typicité bien particulière grâce à son terroir et son climat si spécifique.

Elle est perchée en altitude (entre 200 et 500 mètres), où les hivers sont rudes et les étés caniculaires, avec des nuits plus fraîches.

Cette alternance de température permet une maturité des raisins qui s'opère alors en douceur, lentement, permettant de conserver au mieux leurs arômes. Le travail des vignes est certifié AgriConfiance depuis 2007.

VINIFICATION

Les raisins sont essentiellement vendangés mécaniquement, très tôt dans la nuit afin d'obtenir cette robe si pâle.

Une courte macération pelliculaire est opérée avant le pressurage. Les jus sont débourbés à basse température. La fermentation alcoolique est thermo-régulée et la fermentation malolactique, bloquée.

La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuve, sous contrôles de températures.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

DÉGUSTATION

Une robe rose pâle aux nuances violine, un nez très expressif, exubérant, une bouche gourmande, acidulée ponctuée de fruits frais et de zestes d'agrumes et qui s'achève sur une finale très élégante.

SERVICE

A déguster entre 6 et 8°.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera aussi bien apprécié à l'apéritif qu'en accompagnant les saveurs d'un plat méditerranéen.

