



**FAMILLE ARBEAU**  
VIGNERONS EN SUD-OUEST DEPUIS 1878

## DIANE

**VIN DE FRANCE BLANC SEC**

**Producteur :** Famille Arbeau

**Superficie :** 70 ha

**Age des vignes :** 25 ans

**Cépages :** 70% Sauvignon, 30% Mauzac

**Terroir :** Coteaux argilo-calcaires vallonnés

### VINIFICATION

Traditionnelle, pressurage pneumatique, débourage à froid et vinification à basse température (18°C).  
Elevage en cuve sur lie fine de six mois.

### DEGUSTATION

Le nez est fin et frais, il se compose de notes florales, végétales et fruitées. Vive à l'attaque, la bouche est dominée par les agrumes et on retrouve les nuances florales.  
A servir entre 8 et 12°C maximum.  
Ce vin accompagnera à merveille l'apéritif, les crudités et les poissons.  
Il est apprécié jeune.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille : ECOVA Bordelaise verte  
Bouchon : Technique 44/24

### REMARQUES



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

**S.A.S. VIGNOBLES ARBEAU** 6, rue Demages 82 370 Labastide-Saint-Pierre (Tarn-&-Garonne) FRANCE.  
Téléphone : + 33 5 63 64 01 80. Fax. : + 33 5 63 30 11 42. vignobles@arbeau.com www.arbeau.com  
SIRET : 32502185500011 - APE : 4634Z - N° TVA Intracom. : FR43325021855 - N° Accise : FR092568E0001.  
AU CAPITAL DE 500 000,00€ - RCS MONTAUBAN 325021855.  
RIB : CRCAM MONTAUBAN FR76 1120 6201 4457 2816 0210 089 - IBAN : Code BIC - Code SWIFT : AGRIFRPP812.