



FAMILLE ARBEAU
VIGNERONS EN SUD-OUEST DEPUIS 1878

DIANE

VIN DE FRANCE ROSE

Producteur : Famille Arbeau

Superficie : 70 ha

Age des vignes : 25 ans

Cépages : 50% Syrah, 50% Syrah

Terroir : Coteaux argilo-calcaires vallonnés

VINIFICATION

Rosé de pressurage, vinification à basse température.

DEGUSTATION

Ce vin rosé, d'une robe rose pâle, au reflet brillant, révèle des arômes de petits fruits rouges. En bouche, après une attaque nerveuse, on retrouve les fruits sur une finale plus douce.

Frais, entre 10°C et 12°C maximum.

Ce vin accompagne remarquablement les crudités et les poissons.

Ce vin est apprécié jeune.

CONDITIONNEMENT

Bouteille : ECOVA Bordelaise blanche

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.