



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

## DIANE

**VIN DE FRANCE ROUGE**

**Producteur :** Famille Arbeau

**Superficie :** 70 ha

**Age des vignes :** 25 ans

**Cépages :** 35% Merlot, 35% Syrah, 30% Gamay

**Terroirs :** Coteaux argilo-calcaires vallonnés

### VINIFICATION

Classique, cuvaison d'au moins 10 jours.

Elevage en cuve pendant 8 mois.

### DEGUSTATION

La robe légère et vive de couleur groseille, est limpide et cristalline. Le nez laisse percevoir des arômes de petits fruits rouges. En bouche, la fraîcheur persiste avec les fruits et se finit par une note florale.

A servir entre 16 et 18°C.

Le servir avec des salades ou sur des viandes blanches.

Ce vin 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.