

DIANE - 2018

VDF Vin de France



PRODUTOR

Arbeau Family <https://www.arbeau.com/>

PAÍS / REGIÃO

França / Vin de France

UVAS 35% Merlot 35% Syrah 30% Gamay

SOLO Encostas montanhosas de argila-calcário.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

Vinificação clássica em cubas por pelo menos 10 dias.

Amadurecimento em cubas durante 8 meses.

DEGUSTAÇÃO

VISUAL De tonalidade clara e cor de groselha vermelha.

OLFATO O aroma revela frutos vermelhos e especiarias.

PALADAR De corpo leve, é fresco e frutado, com uma nota final floral. Agradável, com bom volume, fácil de beber.

HARMONIZAÇÃO

Vai bem com aperitivo, acompanhando tábuas de queijos e pratos leves ou médios em sabores. Carnes brancas com vegetais.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13% Vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO 16 Á 18°C.