



DIANE BLANC DE NOIR

BRUT NATURE

La Pétillante

VIN DE FRANCE
MÉTHODE TRADITIONNELLE

Rareté et singularité sont ici les maîtres mots. Cette cuvée crée la surprise en s'affichant comme un blanc de noirs, issu à 100% de Cabernet Sauvignon. Cette spécificité lui apporte une texture et un fruité remarquables. Elle est élaborée selon la méthode traditionnelle. La plus festive des Diane célèbre avec panache tous les moments d'allégresse et ravira tous les amateurs de fines bulles.

Date des vendanges

15 Septembre 2020

Assemblage

Cabernet Sauvignon 100%

Sucre résiduel

≤ 0,4 g/L

À LA DÉGUSTATION



Robe limpide, d'un jaune très pâle aux reflets argentés. Colerette persistante.



Intense et élégant, le nez laisse échapper dans un premier temps quelques notes florales, avant d'évoluer sur des notes plus gourmandes de fruits rouges (groseille).



La bouche est pleine de fraîcheur, dotée d'une belle intensité aromatique où dominent de savoureuses notes de fruits blancs. (pêche, brugnon). Ce vin pétillant et plein de vivacité, offre des bulles fines et délicates. Ce Blanc de noirs Brut Nature se dégustera en solo, à l'apéritif ou bien pourra devenir le compagnon idéal d'un dessert aux fruits rouges.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 à 10 degrés.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2022 - 2023

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

Surface en production

2.5 hectares (parcelles issues
du vignoble de Château Bonnet)

Type de sol

Sol argilo-calcaire et argilo-siliceux

Exposition parcelle

Sud

Engrais

Fertilisation organo-minérale raisonnée

Densité de plantation

5 000 pieds à l'hectare

Âge moyen des vignes

25 ans

LE CHAI

1ère Fermentation

Pressurage direct à basse température pour préserver la fraîcheur du vin. Une première fermentation alcoolique a lieu en cuves thermo-régulées. Cette fermentation se fait à une température de 16 à 18°.

2ème Fermentation

Une seconde fermentation se fait en bouteilles, appelée "Prise de mousse", selon la méthode traditionnelle. Celle-ci se déroule dans des carrières souterraines, localisées dans la région de Saint-Émilion, à une température régulée à 15°

Élevage

Élevage sur lie 9 mois sur lattes.

Potentiel de vieillissement

1 à 2 ans

DONNÉES LOGISTIQUES

EAN BOUTEILLE 3 338833 099104

TYPE EMBALLAGE CRD EAN EMBALLAGE

Carton x 6 bout. couchées oui 3 338833 099142

