

## Diamantine - 2019

## Assemblage

Chardonnay - 41 %  
 Pinot Meunier - 20 %  
 Pinot Noir - 39 %



## Les parcelles

Sols : Argilo-calcaire  
 Age  
 • En moyenne 40 ans

## Vinification

Vendanges : 10/09/2019  
 Elevage : En cuve inox  
 sur lies pendant 10 mois.  
 Puis minimum 60 mois  
 sur lattes.  
 Alcool : 12,4% Abv  
 Sucre : 8g/l

## Arômes

Bulles fines et soyeuses  
 Notes de pâtisseries et  
 d'agrumes  
 Bouche structurée et  
 fruitée

## Accords mets vins

Tourte au saumon  
 Cannelloni  
 Gratin de fruits rouges

## Conservation

Est à son apogée mais  
 peut se conserver  
 encore 2-3 ans  
 Se boit frais  
 Se conserve à plat et à  
 l'abris de la lumière