



El viñedo que produce Diamant está situado en el corazón de Gascuña, en el terruño histórico de Bas Armagnac. En los límites de estas influencias muy particulares del océano y los Pirineos, la riqueza y el potencial de estos suelos arenosos ofrecen viñedos que alternan sol y frescura.

Este viñedo es de 100 hectáreas, plantadas con Sauvignon Blanc y Gris, Chardonnay, Gros Manseng y Colombard. Muy comprometido con un enfoque respetuoso con la viña y la naturaleza, el viñedo es pionero en la sustitución de productos de protección de la viña por productos naturales de biocontrol.

Las uvas, cosechadas por la noche, están protegidas por levaduras orgánicas en lugar desulfatos en orden Para evitar el desarrollo de indeseables micro-Organismos.

Las uvas se colocan en una prensa de nitrógeno Inertys para evitar cualquier oxidación. Después del estancamiento en frío y la sedimentación, los jugos fermentan lentamente en cubas controladas a temperatura a 16 ° C.



**UVAS**

Gros Manseng vinificado como vino dulce



**%ALCOHOL**

11,5% vol.



**GUARDA**

3 años



**COLOR**

Oro claro, muy brillante



**NARIZ**

Nariz intensa y riqueza aromática:  
piña, almizcle, mango, maracuyá, melocotón amarillo



**PALADAR**

Excelente equilibrio entre acidez y dulzor, suave y fresco ambos con notas de caramelo agrio. Muy buena longitud



**MARIDAJES**

Aperitivo, frutas, quesos, torta de chocolate, ceviche de pescado



**TAMAÑO**

75 cl

