



Diví ELEGÀNCIA

LE DIVIN NECTAR
DU ROUSSILLON



Diví Elegància
le divin nectar from Roussillon

Elevated with an alpine setting, Roussillon is a land blessed by the sun, where every apple tree and vine bears its reward. Over the highest mountains, Roussillon vineyards prosper and sprout vines with a natural vigor.

Thanks to their micro-climate, vines from Roussillon have naturally acquired this precious taste, a natural granite treasure, aged during a long period providing unique flavors to their natural sweet wine.

Diví Elegància is the result of this sun and nature synthesis, a concept of excellence offered by nature and glorified by the Roussillon's unique grape and vine-lands.



GRENAT

DESCRIPTION:

A deep garnet colour, a beautiful palette of red fruits, aromas of cherry, blackberry, raspberry and blackberry.

DRINKING SUGGESTIONS:

Served at 12-14°C. Drink with duck and olive, duck liver or exotic dishes such as chicken with mango salad. It pairs perfectly with red fruits (cherry, raspberry, blackberry, strawberry) and all chocolate desserts.

G
VIN D
R

Diví
ELEGÀNCIA
GRENAT

Divi ELEGANCIA

Doté d'un cadre idyllique où se mêlent ciel azur, mer, saphir, et terres ocres, le Roussillon est une terre bénie des dieux.

Depuis la plus haute antiquité, les vignes de Rivesaltes offrent des vins généreux et liquoreux d'une douceur naturelle.

Grâce à leur savoir-faire, les hommes de la Cave de Passa ont su sublimer ce précieux nectar, véritable trésor de la nature, élevé pendant de longues années (minimum de deux ans d'élevage en foudre) conférant à ces vins doux naturels des saveurs uniques.

Divi Elegancia est le résultat de cette symbiose homme/nature: un vignoble d'excellence offert par la nature, magnifié par le travail et le savoir-faire des vignerons passionnés de la Cave de Passa.



MARQUE Divi Elegancia Grenat

CÉPAGES 100% Grenache Noir.

APPELLATION AOP Vin Doux Naturel de Rivesaltes

VENDANGES Mécanique

TERROIR Traversé par 3 fleuves, le vignoble de Rivesaltes présente un relief de terrasses et collines. Une mosaïque de terroirs : galets blancs, argile, limons et schistes.

CLIMAT Climat Méditerranéen. Hivers doux, étés secs et chauds. Fréquemment venteux (La Tramontane qui apporte une touche de fraîcheur durant les périodes estivales).

NOTES DE DEGUSTATION Belle robe grenat profond. Belle palette aromatique de fruits rouges (cerise, cassis, fraise et mûre).

ACCORD METS/VINS Servir à 12°-14°C.
Idéal avec du canard aux olives, des plats exotiques comme du poulet à la sauce mangue. Il s'accorde à merveille avec les desserts aux fruits rouges (Tiramisu aux fruits rouges, Panna cotta...) et tous les desserts au chocolat.

RÉCOMPENSE Wine & Spirits : 88 pts **Wine & Spirits**



MATIÈRES SÈCHES

Bouteille	Bouchon	Capsule	Étiquettes	Etui	Code Article
BX Bellissima 50 cl D 62,6 mm x H 352 mm Poids: 665g	Agglo 39 x 23,5 mm	PVC 29,5 x 55 mm	Étiquette : adhésive H 180 mm x l 30 mm Contre Étiquette : adhésive H 60 mm x l 40 mm	Carton 4 couleurs + Or à chaud	55950299114

6 x 500 ml



LOGISTIQUES

Cartons/couche	Couches/palette	Cartons/palette	Poids palette	Palette
31	4	124	944 kg	Europe 800 x 1200 x 1660 mm



VINADEIS

VIGNES - VINS - BOISSONS