



*Divin*  
ELEGÀNCIA

LE DIVIN NECTAR  
DU ROUSSILLON



*The Region*  
*Indication pour Roussillon*  
Produced with an excellent vintage, Roussillon is a land blessed by the gods, where every vine, whether blue or red, yields fruit of great quality. The highest altitude vineyards are planted with the finest varieties, Gamay and Pinot Noir, which produce soft and elegant wines.  
Thanks to their location, near the sea, Roussillon has a unique climate, the presence of water, and the fertile soil, which allows a long period of ripening, unique factors in this area's terroir.  
The Roussillon is the result of this soil and water, combined with a vineyard of excellent quality, nature and protected by the Roussillon's exceptional work and know-how.



**TUILÉ**

**ACHÈVE**

Very good in cold barrel.

**CHARACTÉRISTIQUES**

A deep red color with orange highlights. A very fine structure, a beautiful bouquet of coffee, black, tobacco and vanilla notes. Big, round, elegant palate.

**PROVISEUR SUGGESTIONS**

Served at 12-14°C.  
It is the ideal accompaniment to your dishes, both light and heavy, especially with fish.  
Perfect with blue cheeses and chocolate desserts.

VIN DE  
R

*Divin*  
ELEGANCIA  
TUILÉ

# 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.



<b>MARQUE</b>	Divi Elegancia Tuilé	
<b>CÉPAGES</b>	Grenache Noir, Grenache Blanc, Grenache Gris, Macabeu.	
<b>APPELLATION</b>	AOP Vin Doux Naturel de Rivesaltes	
<b>VIEILLISSEMENT</b>	Minimum 2 ans en barrique	
<b>VENDANGES</b>	Mécanique	
<b>TERROIR</b>	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.	
<b>CLIMAT</b>	Climat Méditerranéen. Hivers doux, étés secs et chauds. Fréquemment venteux (La Tramontane qui apporte une touche de fraîcheur durant les périodes estivales).	
<b>NOTES DE DEGUSTATION</b>	Une robe d'un tuilé profond aux reflets oranges. Un vin doux offrant un magnifique mariage d'arômes de café, tabac, fruits confits (figue, pruneau et coing).	
<b>ACCORD METS/VINS</b>	Servir à 12°-14°C. Idéal en accompagnement de canard laqué, tajines d'agneau, gibier aux fruits secs. Parfait avec les fromages bleus et les desserts aux chocolats.	
<b>RÉCOMPENSE</b>	Wine & Spirits : 90 pts <b>Wine&amp;Spirits</b>	

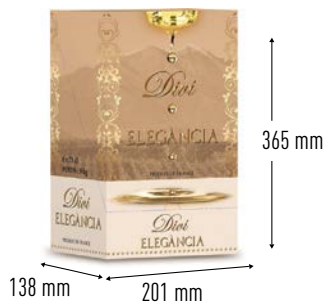
## MATIÈRES SÈCHES

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	5595029810

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