

Diadema : Une Cuvée simplement Royale...

Pour fêter son 90^{ème} anniversaire, la Maison Fabre lance une nouvelle Cuvée Diadema Rosé exclusive AOC Côtes de Provence, dans une bouteille prestigieuse et spectaculaire, conçue dans un esprit *'haute couture'*, dotée d'une étiquette originale et luxueuse, à la griffe sertie de véritables cristaux de Swarovski (garantis à vie) qui en font un flacon digne de figurer sur les tables les plus élégantes des amateurs les plus exigeants.

Une très jolie bouteille dont la qualité du contenu vaut celle du contenant !

Assemblage de 50% Cinsault, 30% Grenache et 20% Syrah, Diadema Rosé offre une robe claire au reflet fuchsia, un nez frais de bonbon anglais, agrumes et zeste d'orange, évoluant après aération sur des notes de fruits mûrs à chair jaune (pêche, melon) et une bouche onctueuse, dominée par un joli gras. L'ensemble est doté d'un bel équilibre et la finale persiste sur le fruit et la fraîcheur, après le déroulé d'une palette aromatique complexe d'une grande intensité. La parfaite alliance du plaisir et de la volupté...

Cette bouteille est éditée à 10.000 exemplaires.

Prix de vente : 55 € T.T.C - www.diadema-rose.com

Diadema: a simply Royal Vintage...

To celebrate its 90th birthday, the House Fabre launches a new exclusive Vintage Diadema Rosé 'AOC Côtes de Provence', in a prestigious and spectacular bottle, conceived in a "designer" spirit, with an original and luxurious label, in the claw set by real crystals of Swarovski (guarantee for life) which make it a flask deserving appearing on the most elegant tables of the most demanding amateurs.

A very attractive bottle of which the quality of the content is worth that of the packaging!

Blending of 50% Cinsault, 30% Grenache and 20% Syrah, Diadema rose has a clear colour with fuchsia pink tones, a fresh nose with notes of candy, citrus aromas and orange zest, evolving after airing onto notes of ripe yellow fleshy fruits such as peach and melon and an unctuous mouth dominated with a pleasant fatty flavour. As a whole it is endowed with a beautiful balance and the finish continues with fruit flavours and freshness and ends on an intense complex aromatic palette. The perfect combination of pleasure and voluptuousness.

This bottle has been issued in 10,000 copies.

Sale price: 55 € T.T.C

www.diadema-rose.com



Château de l'Aumérade Cru Classé "Cuvée Marie-Christine" Rosé 2009

Cette cuvée, grand classique du Château, a été créée dans les années 50 à l'occasion de la sortie de notre fameuse bouteille spéciale *Marie-Christine*. Cette dernière, inspirée d'une pâte de verre de Gallé, porte le prénom de Marie-Christine Fabre-Grimaldi, née cette année là.

'*Rosé de tradition*', idéal avec la cuisine Méditerranéenne et Asiatique - Thaïlandaise et Japonaise en particulier - le 2009 est un vin cristallin à la robe rose pâle, brillante et limpide. Le nez développe des arômes agrumés (orange et pamplemousse) d'une grande fraîcheur. La bouche est charnue, ronde sur le fruit et impressionne par un équilibre de très haut niveau : gras et acidité sont très présents. La concentration des arômes d'agrumes et la longueur en bouche, sont exceptionnels. Les caractéristiques de ce millésime font de ce rosé un vrai rosé de gastronomie qui, au fil des mois, se magnifiera et gardera une longue durée de vie. Dégustation à 12/13° C.

Prix de vente conseillé : 7,70 € TTC

Maison Fabre S.A - Château de l'Aumérade

83390 Pierrefeu du Var

Tél. : 00 33 (0)4 94 13 80 78 - www.maison-fabre.com

This "cuvée" which is a classic of the castle, was created in the 50's for the occasion of the presentation of our famous special bottle "*Marie-Christine*" having been inspired from the Gallé Crystal method and which bore the given name of Marie-Christine Fabre-Grimaldi, born that year "*Rose of tradition*", ideal with Mediterranean, Asiatic, particularly Thai and Japanese cuisine, the 2009 has a pale pink tint. The fresh nose is composed of citrus aromas (such as orange and grapefruit). The attack is fleshy and charming due to its high level of balance - fat and acidity are present. The concentration of the citrus aromas and its length in the mouth are exceptional. The characteristics of the vintage makes this rose a true "*rose of table*" which after a few months will improve and keep a good ageing capacity. Tasting 12/13°C.

Recommended sale price: 7.70 € TTC