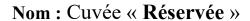


SCEA LES PLANES - FAMILLE RIEDER APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLEE



Appellation : Côtes de Provence.

Millésime: 2020-2021

Age de la vigne : 35 ans.

Cépages: Mourvèdre (60%), Cabernet-Sauvignon (40%).

Rendement: 35 HL / HA.

Sol: Micaschistes, Gneiss, Feldspath.

Situé sur le Massif des Maures entre 50 à 100 m d'altitude et à

5km de la mer méditerranée.

Vinification : Egrappage 100%, macération de 2 à 3 semaines

Vieillissement : en tonneau de 50 Hl pendant 8 mois.

Mise en bouteille : au domaine.

Analyse: Degré: 13.5°

Acidité: 5.03 g/l.

Dégustation : Le vin est encore relativement jeune, mais on sent déjà une bonne ouverture au niveau des arômes

(fruits rouges sauvages). Les tanins commencent à fondre

et donnent une belle complexité en bouche.

Conseil: à boire entre 16° et 18°. A déboucher 1 heure avant la

dégustation.

Idée gourmande : « Civet de lapin accompagné de girolles ».

