



DOMAINE DES PLANES

SCEA LES PLANES – FAMILLE RIEDER
APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLÉE



Nom : Cuvée « **Réserve** »

Appellation : Côtes de Provence.

Millésime : 2021-2022

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

Vieillessement : 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 ».



SCEA LES PLANES – FAMILLE RIEDER

DOMAINE DES PLANES - RD7

83520 ROQUEBRUNE SUR ARGENS

TEL : 04.98.11.49.00/ FAX : 04.94.82.94.76

www.dom-planes.com / vin@dom-planes.com

DOM.BANC. : CRCA ROQUEBRUNE/ARGENS-SIRETN°483 947 255 000 12 –APE 011G-N°TVA FR 00 483 947 255