

DOMAINE SPLANES

SCEA LES PLANES – FAMILLE RIEDER APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLE



Nom de la Parcelle : les Rosiers

Appellation : Côtes de Provence

Millésime: 2021

Cépages: Mourvèdre (98%), Syrah (2%)

Age de la vigne : 39 ANS, taille sur gobelet

Rendement: 35 HL/HA

Sol: Micaschistes, Gneiss et Feldspath

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

Vinifications : Egrappage à 100%, macération de 3à 4

semaines

Vieillissement: en tonneaux de 50 hl pendant 18 mois.

Mis en bouteille : au Domaine

Analyse: Degré: 14°

Acidité: 5.12 g/l

Dégustation: Belle couleur rubis, riche en glycérol. Le vin développe des arômes d'une grande diversité: fruits rouges sauvages (mûres, myrtilles), épices, notes chocolatées et une fin de bouche sur la truffe. Les tanins sont présents mais déjà bien fondus, grande complexité en bouche. Encore beaucoup de potentiel.

Conseils: Mise en carafe souhaitée, à déboucher 1 heure avant la dégustation, à boire entre 17° - 18° C.

Accord mets et vin : viandes rouges, gibiers, fromages

Idée gourmande: « bœuf en croûte, sauce au foie gras et aux

truffes »





