

DOMAINE DES PLANES

SCEA LES PLANES – FAMILLE RIEDER
APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLÉE



Nom : Cuvée « **Blanc de Blancs** »

Appellation : Côtes de Provence

Millésime : 2023

Cépages : Rolle, Sémillon, Clairette, Ugni Blanc

Age des vignes : 15 ans.

Rendement : 52 HL/HA.

Sol : Micaschistes, Gneiss et Feldspath.

Situé sur le massif des Maures à 100 m d'altitude à 5km de la mer méditerranée

Vinifications : Egrappage à 100%, Macération à froid..
Fermentation thermo régulée à basse température,

Mis en bouteille : au domaine.

Analyse : Degré : 13 °

Acidité : 5.60g/l

Dégustation : Bonne intensité florale et fruité.
La bouche est fine et délicate, avec une finale sur la fraîcheur.

Conseils : à boire frais entre 8°et 10°.

Accord mets et vin : vin par excellence pour accompagner coquillages et poissons.

Idée gourmande : « carpaccio de St Jacques ».

CODE EAN

CUVEE BLANC DE BLANCS 75 CL

376013524003 6

CUVEE BLANC DE BLANCS 150 CL

376013524015 9

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

