



SCEA LES PLANES – FAMILLE RIEDER APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLEE

Nom: Blanc de Blancs « Muscat ».

Appellation : Vin de Pays des Maures.

Millésime: 2023.

Nom de la parcelle : La Rouvière et la Colline.

Cépages: Muscat Alexandrie, Muscat Petits Grains

Age de la vigne : 15 ans

Rendement: 30 HL/HA.

Sol: Micaschistes, Gneiss et Feldspath

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

méditerranée.

DOMAINE

MUSCAT
BLANC DE BLANCS

Vinifications: Egrappage à 70%, macération pelliculaire.

Fermentation thermo régulée en cuve inox à basse température.

Mis en bouteille : au domaine.

Analyse: Degré: 12°

Acidité: 5,70 g/l Sucre res: 12g/l

Dégustation : Ce muscat est exceptionnel par sa subtilité aromatique : agrumes et fleurs blanches composent un bouquet floral intense et procure une sensation de fruité très séduisant. Equilibré et long en

bouche.

Conseils: à boire frais entre 8° et 10°

Accords mets et vin : apéritif, peut aussi s'accorder avec certaines

entrées, les volailles, et la cuisine exotique!

Idée gourmande : « poulet à la noix de coco »

