



DOMAINE DES PLANES

SCEA LES PLANES – FAMILLE RIEDER
APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLÉE



Nom : Cuvée « **Réservee** »

Appellation : Côtes de Provence.

Millésime : 2023

Age de la vigne : 15 ans.

Cépages : Mourvèdre , Cabernet-Sauvignon .

Rendement : 45 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 ».

CODE EAN
CUVEE RESERVEE 75 CL
376013524004 3

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

