



DOMAINE DES PLANES

SCEA LES PLANES – FAMILLE RIEDER
APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLÉ



Nom : Cuvée « **L'Exception** »

Nom de la Parcelle : Cyprès

Appellation : Côtes de Provence

Millésime : 2023

Cépages : Mourvèdre , Syrah

Age de la vigne : 15 ANS

Rendement : 40 HL/HA

Sol : Micaschistes, Gneiss et Feldspath
Situé sur le Massif des Maures à 100 m d'altitude

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

Viellissement : en tonneaux de 50 hl pendant 18 mois.

Mis en bouteille : au Domaine

Analyse : Degré : 15°
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 »

CODE EAN
CUVEE EXCEPTION 75 CL
376013524010 4

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

