

DOMAINE SPLANES

SCEA LES PLANES – FAMILLE RIEDER APPELLATION COTES DE PROVENCE CONTROLE



Name: Cuvée « Finesse Rose »

Appellation : Côtes de Provence

Jahrgang: 2022

Rebsorten: Grenache(60%), Cinsault (35%), Syrah (5%).

Alter der Reben: 33 Jahre.

Ertrag: 42 HL/HA.

Boden: Schiefer, Gneiss und Feldspath

Auf dem « Maures-Gebirge » auf 100 m Höhe gelegen.

Weinausbau: Entrappung 100 % ziehenlassen an der

Maische mit Kühlvergärung.

Gutsabfüllung

Finesse Rose

Analyse: Gesamtalkohol: 12.5 °

Gesamtsäure: 5.86 g/l

Weinprobe : herrlicher Rosé mit heller Farbe, durchsichtig Und er besticht durch seine Feinheit, die den Gaumen streichelt.

Empfehlung: kühl trinken zwischen 8°et 12°.

Harmonie Wein und Essen: Sommersalate und gegrilltes

Fleisch oder Fisch.

Gourmet-Idee: « kleine gefüllte Gemüse nach

provenzalischerArt ».

