

DOMAINE DES PLANES

SCEA LES PLANES – FAMILLE RIEDER
APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLÉE



Nom : Cuvée « **Le Sanglier** »

Nom de la Parcelle : Les Planes et la Rouvière

Appellation : Côtes de Provence

Millésime : 2023

Cépages : Grenache, Syrah , Carignan

Age de la vigne : 15 ans

Rendement : 45 HL/HA

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

Vinifications : Egrappage à 100%.
Fermentation à contrôle de température pendant 2 à 3 semaines

Viellissement : en tonneaux de 50 hl pendant 8 mois

Mis en bouteille : au domaine

Analyse : Degré : 13°
Acidité : 5.10g/l

Dégustation : belle robe rubis intense aux reflets vifs.
Nez agréable, sur les fruits noirs et les épices, bonne longueur en bouche. Belle structure avec des notes de sous-bois en final.

Conseils : à boire légèrement frais entre 16°et 17°

Accord mets et vin : charcuterie, viandes rouges et gibiers.

Idée gourmande : « Daube de sanglier ».

CODE EAN
CUVÉE SANGLIER 75 CL
376013524002 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

