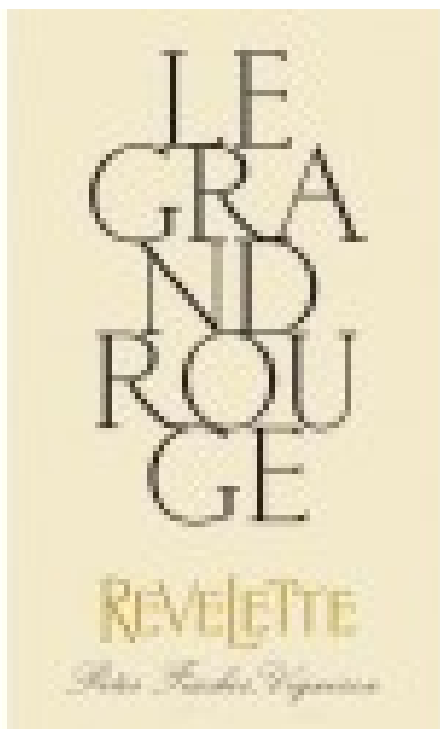


Château Revelette "Le Grand Rouge" 2013



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Peter Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2013

Appellation: IGP Bouches-du-Rhône

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Le Grand Rouge

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Description du produit :

En savoir plus sur le **Château Revelette** en général.

Commentaires sur ce **Château Revelette "Le Grand Rouge" 2013** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *"Dégusté avant sa mise en bouteille, le Grand Rouge 2013 est splendide et s'inscrit parmi les plus réussis de cette cuvée depuis sa création. Vibrant par la syrah, profond et intense par le grenache, c'est un rouge de grande intensité de saveurs et de goût, fruits noirs, graphite, poivre ... et sans aucune trace d'élevage sous bois. Du grand art !"*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *"De la densité, une belle allonge profonde et une texture soyeuse bien corsetée, c'est encore une réussite majeure de la région."*

La Revue du Vin de France (P. Casamayor, nov. 2015) : *Le domaine atteint l'excellence avec ses cuvées "Grand Blanc" et "Grand Rouge".*

Le Grand Rouge s'est affiné et purifié, avec plus de droiture et de précision. Riche, il est bien tonifié par une fraîcheur minérale, avec des longueurs complexes. Il lui faut bien 5 à 6 ans de garde pour dévoiler toute sa personnalité.

Revue En Magnum (B+D, été 2016) - Nicolas de Rouyn :

Ce qu'il fait : *Développer une passion pour les rouges de Provence est une activité agréable où peu de gens viendront vous contredire. En fait, à part une ou deux icônes (Trévallon, par exemple), personne ne connaît vraiment cette belle production.*

Pourquoi on l'aime : *C'est le blend que le monde entier aime (cabernet-sauvignon) augmenté d'une bonne pointe de grenache pour faire canaille. Le domaine a fait des progrès qualitatifs certains depuis 2009. On n'allait pas rater ça.*

Avec qui, avec quoi : *Soyons sérieux au moment de passer à table. Donnons à ce vin des émotions, du solide, du fin. La meilleure tablée sera composée de curieux et de curieuses, les papilles aussi ouvertes que l'esprit.*

Il ressemble à quoi : *C'est un vin qui naît au milieu des collines et des vallons profonds de cette Provence de légende entre la Durance et le massif de la Sainte-Victoire. Il y a de l'esprit et de l'identité.*

La bonne heure du bonheur : *Rien avant cinq ans, minimum. Même si le 2013 se goûte étonnamment bien, déjà. Mais carafé.*

Le Bug : *Petite production, procrastinateurs s'abstenir.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Assemblage : 47% Cabernet Sauvignon, 38% Syrah, 15% Grenache.

Quantité : 8.000 bouteilles + 495 Magnums

Vinification : Vendanges manuelles, cépages séparés avec cuvaison de 30 jours environ.

Elevage : en barriques de 1, 2, 3 et 4 ans, 10% neuves. Sous-tirage et assemblage après 12 mois.

A table: Accord avec les gibiers accompagnés de petites aïelles ou de chutney, les viandes en sauce à forte réduction s'y uniront délicatement.

Mise en bouteille : juillet 2015

Degré alcoolique : 13,7°

Acidité totale : 3,70

PH : 3,60

SO2 total: 30mg/L

Description brève du produit :

Venu d'Allemagne en 1985, Peter Fischer vinifie avec précision des vins qui comptent parmi les meilleurs de la Provence. L'art de l'assemblage et de l'élevage à sont plus haut niveau !

Encore trop jeune en 2016.