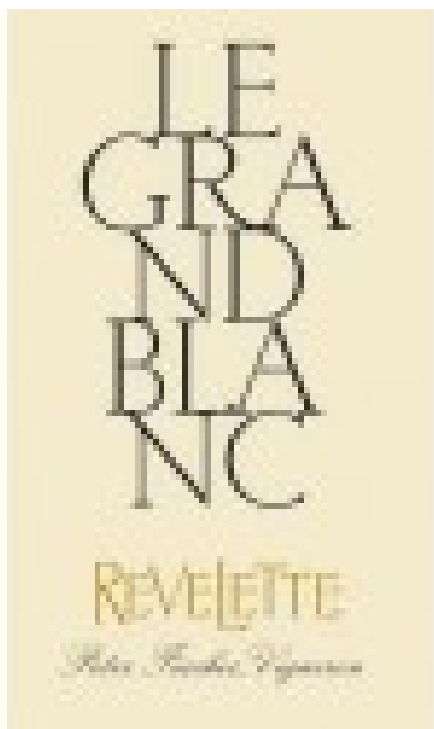


Château Revelette "Le Grand Blanc" 2013



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Peter Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2013

Appellation: IGP Méditerranée

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Le Grand Blanc

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Description du produit :

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

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

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *"Onctuosité en attaque, bouche sphérique, l'aromatique se met progressivement en place."*

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 Blanc, à l'aromatique complexe, dévoile des équilibres subtils entre gras et tonus, de belles matières minérales et une allonge qui les prédispose aux longues gardes. Ils évoluent lentement, en prenant des accents épicés et truffés. De vrais vins de gastronomie.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *"C'est gras, enrobé, expressif, même s'il lui manque un soupçon d'acidité en finale. Il faut dire que cette cuvée revient de loin ... Grêlée à 80%, elle a été élaborée avec des raisins offerts par ses amis vignerons.*

Fiche technique rédigées par le domaine :

Cépages : 66% Chardonnay, 18 % Sauvignon Blanc, 16% Grenache Blanc.

Production : 8.400 bouteilles + 400 magnums et 60 jéroboams.

Vinification : Vendanges en caisses, égrappage, 30% vinifié en cuve à 18°C, 40% vinifié en barrique neuves et 1, 2, 3 et 4 ans pendant 10 mois sur lies et sans SO2, bâtonnage régulier, 30% vinifié en foudre de 25hl, levures indigènes.

A table: Superbe accord avec des truffes sur un millésime plus ancien, avec une bouillabaisse, avec des fromages tels munster ou époisses, avec des viandes blanches en sauce et parfait sur des plats en sauces curry ou safranée.

Mise en bouteille : Septembre 2014

Degré alcoolique : 13,8°

Acidité totale : 3,50

PH : 3,45

SO2 total : 40mg/L

Description brève du produit :

Comme son nom l'indique, le meilleur vin blanc du domaine et donc un des meilleurs de Provence. 16/20 RVF.