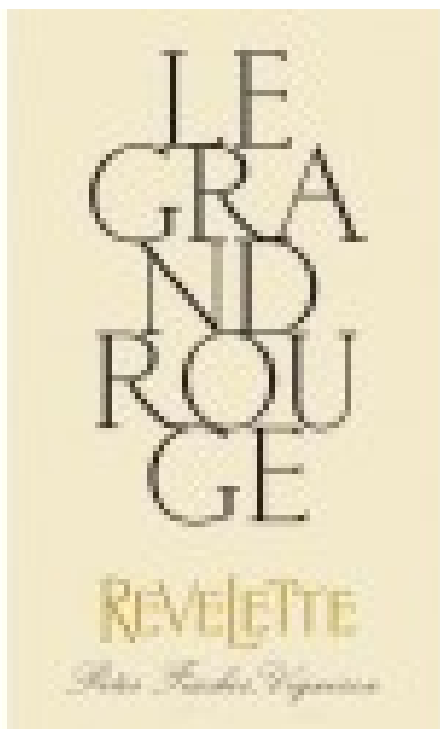


# Château Revelette "Le Grand Rouge" 2015 MAGNUM



Prix du produit :

**225,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Peter Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2015

Appellation: IGP Méditerranée

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Grand Rouge

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU CHÂTEAU REVELETTE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

**Château Revelette "Le Grand Rouge" 2015 :**

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 17/20. *Il reste fidèle à lui-même : comme le crêpe de soie, il a une texture finement accrocheuse et un superbe tomber. Tissé de ronces, vieille rose, mûre et myrtille, épices. Il est tendre et gracieux avec beaucoup de matière. Un grand vin de garde ! Apogée de 2019 à 2030.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 16/20. *Le Grand Blanc et Le Grand Rouge font référence en Provence. Le Grand Rouge 2015 est plus savoureux (que le Coteaux d'Aix rouge, ndlr), profond et parfumé. Il mérite encore un an de cave pour s'assagir.*

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017), **coup de coeur** : 16/20. *Ambitieux, solaire, élevé en barriques plus d'un an, Le Grand Rouge 2015 offre une certaine sensualité de texture, une allonge savoureuse et parfumée.*

**Revue En Magnum** (B+D, été 2016) - Nicolas de Rouyn à propos du 2013, mais transposable au 2015 !

**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.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation** : IGP Méditerranée

**Cépages** :

- 40 % Syrah
- 38% Cabernet Sauvignon
- 16% Grenache
- 6% Pinot Noir

**Vinification** : Vendanges manuelles, cépages séparés avec cuvaison de 30 jours environ. Mise en barriques de 1, 2, 3 et 4 ans, 10% neuves (au mois de novembre).

**Assemblage** : Sous-tirage et assemblage après 12 mois.

**Mise en bouteille** : Mai 2017

**Degré alcoolique** : 14

**Acidité totale** : 3.65 g/l (H2SO4)

---

**PH** : 3,50

**SO2 total** : 28 mg/L

**Sucre** :

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

Vin issu de raisins biologiques, contrôle Ecocert, FR.BIO.01.

**Description brève du produit :**

**16/20** et **coup de coeur** RVF. **17/20** B+D. Un des plus intéressants domaines de Provence dans un grand millésime de garde.