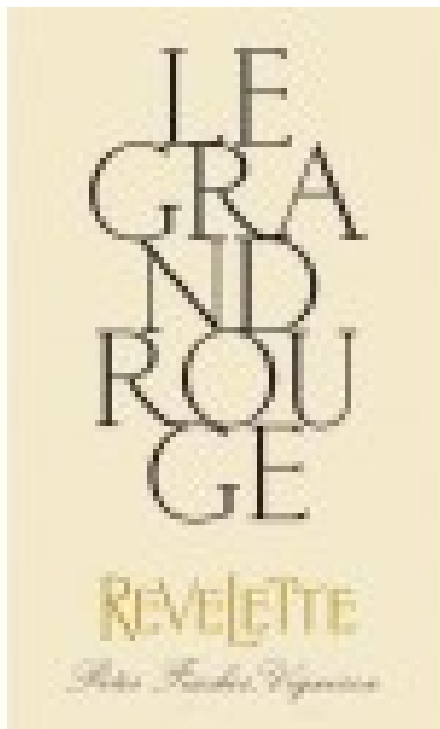


Château Revelette "Le Grand Rouge" 2017



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Peter Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2017

Appellation: IGP Méditerranée

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Grand Rouge

RVF: 94/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU REVELETTE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Revelette "Le Grand Rouge" 2017 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 94/100. *Un magnifique vin, gorgé de saveurs ensoleillées, à la texture superbement raffinée. Un grand vin provençal au relief tannique rocailleux et frais. Laissez le venir tranquillement.*

Revue En Magnum (B+D, été 2016) - Nicolas de Rouyn à propos du 2013, mais transposable au 2017 !

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.

A table: Accord avec les gibiers accompagnés de petites aïelles 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 :

94/100 RVF. Un des plus intéressants domaines de Provence dans un grand millésime de garde.