

# Château Revelette "Le Grand Rouge" 2018



Prix du produit :

**210,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Peter Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2018

Appellation: IGP Méditerranée

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Grand Rouge

RVF: 91/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Château Revelette "Le Grand Rouge" 2018 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept.2021) : **91/100**. *Le Grand Rouge, d'une concentration en demi-corps, structuré par des tanins vigoureux. Il sera bon de le boire dans les cinq ans.*

**Revue En Magnum** (B+D, été 2016) - Nicolas de Rouyn à propos du 2013, mais transposable au 2018 !

**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 :**

- 50% Syrah
- 25% Cabernet Sauvignon
  
- 16% Carignan
- 7% Grenache
- 6% Pinot Noir

**Vinification :** Vendanges manuelles, cépages séparés avec cuvaison de 30 jours environ. Sous-tirage et assemblage après 12 mois d'élevage en barriques de 1,2,3 et 4 ans et 10 % de neuves.

**Millésime :** Année de grêle. Tri très sévère pour ne produire que 40% d'une année normale.

**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 :**

Un des plus intéressants domaines de Provence dans un grand millésime de garde.