

Château Revelette "Le Grand Blanc" 2022



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Peter Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Méditerranée

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Grand Blanc

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Château Revelette Le Grand Blanc 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages :

- 65% Chardonnay
- 15% Roussanne
- 8% Carignan blanc

- 7% Sauvignon blanc
- 5% Rolle

Vinification : Vendanges en caissettes, 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: Avec une bouillabaisse, des viandes blanches en sauce ou des fromages comme le munster ou l'époisses. Superbe accord avec des truffes sur un millésime plus ancien.

MISE EN BOUTEILLE : Août 2023

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,7

ACIDITÉ TOTALE : 3,40 g/l (H₂SO₄)

PH : 3,38

SO₂ TOTAL : 55 mg/L

SUCRE : 2,5 g/l

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

Description brève du produit :

Non, il n'y a pas que Tempier, Terrebrune ou Trévallon ! Peter Fischer et maintenant ses enfants, avec leur science de la vinification doublée d'une expérience exceptionnelle de leurs terroirs, s'affirment aussi comme des grands du sud.