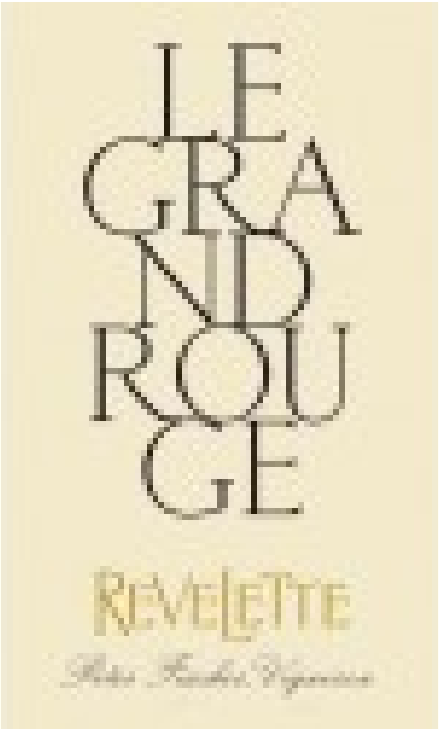
Château Revelette "Le Grand Rouge" 2014



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)
Millésime: 2014
Appellation: IGP Bouches-du-Rhône
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Cuvée: Le Grand Rouge
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20

Description du produit :

PRESENTATION DU CHÂTEAU REVELETTE

Commentaires sur ce **Château Revelette "Le Grand Rouge" 2014** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : Coup de coeur de l'année. 16,5/20. *Superbe rouge, raffiné et subtil, dont la fraîcheur évoque les zestes d'orange sanguine avec un velouté de bouche rare en Provence.*

Revue du Vin de France - n°609 "Sélection de 70 très belles cuvées de rouge et rosé provençales" (mars 2017) : 17/20. *Ce millésime frais fait jaillir dans ce rouge de subtiles saveurs de rose et une matière à la fois peu extraite et peu tannique. Un profil septentrional particulièrement revigorant.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15,5/20. *Le grand-rouge porte très bien son nom. Fin, élégant et juste, c'est un jus superbe. À boire ou à garder pour encore plus de plaisir. Apogée 2016 à 2024.*

Revue du Vin de France - *Spécial millésime 2014* (juin 2015) : 15-16/20. *Ce domaine produit une jolie cuvée où syrah et cabernet-sauvignon se donnent la réplique (40%), et où grenache (15%) et carignan (5%) viennent en contrepoint. Belle matière soyeuse.*

Revue En Magnum (B+D, été 2016) - Nicolas de Rouyn à propos du 2013, transposable au 2014 :

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 :

Cépages : 43% Syrah, 33% Cabernet Sauvignon, 19% Grenache, 5% Carignan

Quantité : 13.800 bouteilles + 495 Magnums, 60 Jeroboams et 792 demi-bouteilles.

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 : juin 2016
Degré alcoolique : 13,6°
Acidité totale : 3,51
PH : 3,56
SO2 total: 42 mg/l

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, F ? BIO ? 01.

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Un des plus intéressants domaines de Provence. Après un beau mais difficile 2013 (quantitativement, à cause du gel), on retrouve une production normale en 2014, millésime friand, dont la spécificité plaira aux impatients : il est parfait dès 2017.