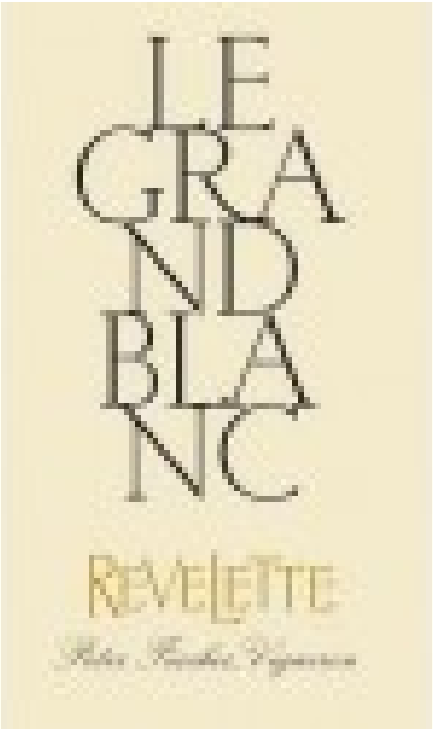
Château Revelette "Le Grand Blanc" 2016



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)
Millésime: 2016
Appellation: IGP Méditerranée
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Grand Blanc
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU REVELETTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Revelette Le Grand Blanc 2016 :

La Revue du Vin de France (juillet-août 2020) : 17/20. *Les variétés se fondent merveilleusement au profit d'accents sudistes, d'une superbe concentration et d'une sensation très franche du fruit. Il vieillira très bien.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : coup de coeur et 17/20. *Un vin de caractère, qui a le tempérament du coin où il est né. Beau et encore indompté, d'un bel équilibre, expressif, il porte en lui la dualité d'un climat du sud sur un terroir orienté nord. Côté aromatique, il la joue classique avec de belles notes d'agrumes, de fruits blancs et herbes aromatiques. Un vin en*

devenir superbe. Apogée de 2018 à 2028.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : coup de coeur et 16,5/20. *Le Grand Blanc atteint un équilibre magistral en 2016. Un assemblage judicieux mêlant chardonnay, roussanne, ugni et sauvignon donne ce blanc doré dont la volupté sudiste est accompagnée par une magnifique fraîcheur énergique. C'est l'un des plus beaux millésimes de cette cuvée.*"

La Revue du Vin de France "spécial Millésime 2016" : 16-16,5/20. *L'assemblage à dominante de roussanne et chardonnay subit une légère macération qui apporte du relief dans les saveurs florales et la matière sapide. Pour la table.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appelation : IGP Méditerranée

Cépages :

- 58 % Chardonnay
- 27% Roussanne
- 10% Ugni Blanc
- 6% Sauvignon blanc

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.

Assemblage : Mois de juillet, les vins de cuve, de barriques et de foudres.

Mise en bouteille : Septembre 2017

Degré alcoolique : 13,65

Acidité totale : 3.35 g/l (H2SO4)

PH : 3,30

SO2 Total : 45 mg/L

Sucre :
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.

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

Description brève du produit :

coup de coeur B+D et RVF. Non, il n'y a pas que Tempier ou Trévallon ! Commentaire RVF *"Le Grand Blanc atteint un équilibre magistral en 2016. C'est l'un des plus beaux millésimes de cette cuvée.*"