Château Revelette Coteaux d'Aix en Provence rouge 2018

Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)
Millésime: 2018
Appellation: Coteaux d'Aix en Provence
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 91/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU REVELETTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Revelette rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. *Dans un registre plus classique, ce vin affiche davantage de finesse que de corpulence. Profitez-en dès maintenant.*

La Revue du Vin de France (juillet-août 2020) : 16/20. *Référence des Coteaux d'Aix-en-Provence, la famille Fischer sculpte un rouge classique de l'appellation, mais avec un éclat de fruit élancé qui lui est propre. Ce 2018 est un millésime peu concentré, amis au fruité extrêmement gourmand.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

APPELLATION : Coteaux d'Aix en Provence

CÉPAGES :
40 % Syrah
30 % Cabernet Sauvignon
20 % Grenache
10 % Carignan

QUANTITÉ : 20.000 bouteilles

VINIFICATION : Vendanges manuelles, cépages séparés, vinifcation 40 % traditionnelle avec une cuvaison entre 20 et 25 jours et 60 % en grappe entière, fermentation à 25-27°C.

A TABLE : Accord idéal avec les classiques : agneau, gigot, petites côtelettes, grillades, charcuterie. Essayer aussi avec un couscous aux raisins secs.

MISE EN BOUTEILLE : Avril 2019

PH : 3.55

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13.45

SO2 TOTAL : 55 mg/L

ACIDITÉ TOTALE : 3.20 g/l (H2SO4)

SUCRE :

Vin biologique, contrôle Ecocert, F-BIO-01

Description brève du produit :

91/100 RVF. Le millésime 2018 de la "petite" cuvée du domaine nous a impressionnés, il fait donc son entrée dans notre gamme, préalablement uniquement composée des cuvées "grand blanc" et "grand rouge". Une cuvée bien représentative de l’arrière-pays provençal. Idéale pour une dégustation immédiate (avant les "grands") ou à garder jusquà 5 ans dans une bonne cave.