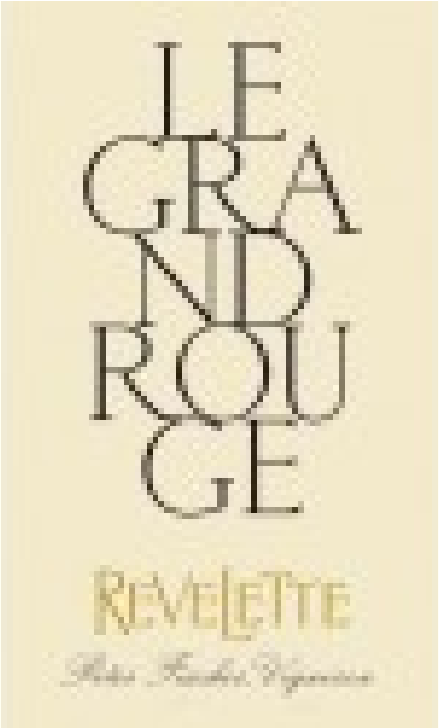
Château Revelette "Le Grand Rouge" 2016 MAGNUM



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)
Millésime: 2016
Appellation: IGP Méditerranée
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Grand Rouge
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU REVELETTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Revelette "Le Grand Rouge" 2016 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *On retrouve cette élégance dans Le Grand Rouge, vin pulpeux aux tanins fondus et très stimulant. Un grand apaisement dans cet univers provençal où des rouges opulents peuvent nous en mettre plein la vue.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *Un vin comme un tableau impressionniste, chatoyant et composé de mille et une couleur aromatiques. Un jus magnifique et* ***un des plus beaux rouges de Provence****.* Fourchette d'apogée : 2019 -2030.

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

transposable au 2016 !

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 :
42 % Syrah
30 % Cabernet Sauvignon
17 % Grenache
11 % Carignan

QUANTITÉ :
10.700 bouteilles / 495 magnums / 480 bouteilles 50 cl

VINIFICATION : Vendanges en caisses, 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.

A TABLE : Accord avec les gibiers accompagnés de petites airelles ou de chutney,
les viandes en sauce à forte réduction s'y uniront délicatement

MISE EN BOUTEILLE : Juin 2018

PH : 3.32

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13.90

SO2 TOTAL : 35 mg/L

ACIDITÉ TOTALE : 3.85 g/l (H2SO4)

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

Description brève du produit :

18/20 B+D. Un des plus intéressants domaines de Provence dans un grand millésime de garde. A carafer !