Château Revelette "Le Grand Blanc" 2015 MAGNUM

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)
Millésime: 2015
Appellation: IGP Bouches-du-Rhône
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Cuvée: Le Grand Blanc
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU REVELETTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Revelette Le Grand Blanc 2015 MAGNUM:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 16/20. *La légère macération sied à merveille au solaire Le Grand Blanc 2015, dominé par le chardonnay, emporté avec énergie par son élevage luxueux.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20. *Cire dabeille, amande amère, épices, tilleul, agrumes, fruits à chair blanche. Long en bouche, beaucoup de matière et de générosité, un vin qui va gagner en profondeur dans les années à venir. Bref, superbe.* Fourchette d'apogée : 2017-2030.

La Revue du Vin de France "spécial Millésime 2016" : 16/20. *Un blanc à dominante de chardonnay toujours volumineux, une acidité bien calée et une finale riche. Assurément l'un des plus beaux blancs de Provence".*

La Revue du Vin de France (juil.-Août 2017) : "14 grands blancs salins et veloutés qui se bonifieront avec le temps", 15,5/20. *Formé en Californie, Peter Fischer est arrivé à la fin des années 80 en Provence avec l'ambition de produire son Grand Blanc. Sa recette à l'époque ? Un pur chardonnay, vinifié et élevé en barriques neuves. Crémeux ! Depuis, l'allemand a rectifié le tir. Dans le secteur frais et tardif de Jouques, en Coteaux d'Aix-en-Provence, il complète selon les millésimes avec de la roussanne, de l'ugni blanc, du sauvignon et du rolle répartis en oeufs, foudres et barriques usagées. Des plantations de carignan blanc et de clairette sont prévues en 2019. Ce 2015 accompli séduit Pierre* [Citerne, ndlr]

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appelation : IGP Méditerranée

Cépages :

- 72 % Chardonnay
- 18% Ugni Blanc
- 6% Sauvignon Blanc
- 4% 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.

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

Mise en bouteille : Septembre 2016

Degré alcoolique : 14,30

Acidité totale : 3.10 g/l (H2SO4)

PH : 3,55

SO2 Total : 42 mg/L

Sucre :
A table: Superbe accord avec des truffes sur un millésime plus ancien, avec une bouillabaisse, avec des fromages tels munster ou époisses, avec des viandes blanches en sauce et parfait sur des plats en sauces curry ou safranée.

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

Description brève du produit :

Non, il n'y a pas que Tempier ou Trévallon ! **16/20 RVF** : "*Assurément l'un des plus beaux blancs de Provence*"...