

Château Revelette "Le Grand Blanc" 2018 MAGNUM



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)
Millésime: 2018
Appellation: IGP Méditerranée
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Grand Blanc
RVF: 93/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

93/100 RVF. Non, il n'y a pas que Tempier ou Trévallon ! Peter Fischer, avec sa science de la vinification doublée d'une expérience exceptionnelle de ses terroirs, s'affirme lui aussi comme un grand du sud.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU REVELETTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Château Revelette Le Grand Blanc 2018 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Laissez du temps au splendide Grand blanc 2018, encore contenu : son gras resplendissant s'élancera avec finesse et trouvera des airs bourguignons dans les 10 prochaines années. Un grand blanc de gastronomie.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : IGP Méditerranée

Cépages :

- 65% Chardonnay
- 25% Roussanne
- 10% 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.

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.