

Château Revelette rosé 2019



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2019

Appellation: Coteaux d'Aix en Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 90/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

90/100 RVF. Un superbe rosé bio de Provence, riche et flatteur. L'an dernier nous nous étions réveillés trop tard, et le domaine, qui en produit assez peu et en exporte beaucoup, n'en avait déjà plus en juillet. Cette année, nous sommes fiers d'en avoir enfin !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU REVELETTE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Revelette rosé 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 90/100. S'affirme avec une chair vivement épiceée. Un vin droit et plaisant.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Issu de saignée, mais aussi de pressurage direct, c'est un rosé de terroir. Frais, mais avec du fond pour accompagner un bon repas : grillade au BBQ, risotto aux gambas, wok ... ou bien sûr tout seul pour l'apéro. Arômes de fruits rouges, de clémentine. Un rosé minéral sans aucune sucosité.

APPELLATION : Coteaux d'Aix en Provence

CÉPAGES :

60 % Grenache

20 % Cabernet Sauvignon

10 % Cinsault

10 % Carignan

QUANTITÉ : 37.300 bouteilles

VINIFICATION : Vendanges manuelles, cépages séparés, saignée après 15 heures, débourbage, fermentation malo-lactique bloquée.

A TABLE : Risotto aux légumes d'été façon ratatouille et gambas sautées au pesto.

MISE EN BOUTEILLE : Février 2020

PH : 3.32

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13.15

SO2 TOTAL : 65 mg/L

ACIDITÉ TOTALE : 3.55 g/l (H₂SO₄)

SUCRE : 2 g/l

Vin biologique, contrôle Ecocert, F-BIO-01