

# Château Revelette "Le Grand Blanc" 2019



Prix du produit :

**210,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2019

Appellation: IGP Méditerranée

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

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 CUVÉES EN STOCK**

commentaires sur ce :

**Château Revelette Le Grand Blanc 2019**

**La Revue du Vin de France (nov. 2021) : 93/100. Composé de chardonnay (70%), roussanne,**

*sauvignon, ugni et vermentino, ce Grand Blanc de Peter Fischer reste l'un des plus originaux de provence. Un Janus aux deux visages, l'un septentrional, celui de l'assemblage à dominante de chardonnay et d'une fraîcheur puisée dans un terroir niché entre 330 et 400 mètres d'altitude. L'autre est profondément méridional, offrant d'emblée une richesse beurée séduisante, des notes d'herbes aromatiques et une formidable densité en extraits secs finement patinés durant l'élevage. Trois à quatre ans de bouteille lui feront le plus grand bien.*

**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.