

Château Revelette "Le Grand Rouge" 2018



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)
Millésime: 2018
Appellation: IGP Méditerranée
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Grand Rouge
RVF: 91/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Un des plus intéressants domaines de Provence dans un grand millésime de garde.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU REVELETTE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Revelette "Le Grand Rouge" 2018 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 91/100. *Le Grand Rouge, d'une concentration en demi-corps, structuré par des tanins vigoureux. Il sera bon de le boire dans les cinq ans.*

Revue En Magnum (B+D, été 2016) - Nicolas de Rouyn à propos du 2013, mais transposable au 2018 !

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 :

- 50% Syrah
- 25% Cabernet Sauvignon
- 16% Carignan
- 7% Grenache
- 6% Pinot Noir

Vinification : Vendanges manuelles, 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.

Millésime : Année de grêle. Tri très sévère pour ne produire que 40% d'une année normale.

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

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