

Château Revelette rosé 2020

Prix du produit :

81,00 €



caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2020

Appellation: Coteaux d'Aix en Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

90/100 RVF. Un superbe rosé bio de Provence, riche et flatteur. Un grand classique pour ceux qui apprécient le rosé frais, mais sans glaçons.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château Revelette rosé 2020

La Revue du Vin de France (Karine Valentin, mai 2021) : 90/100. Le meilleur Coteaux d'Aix de la dégustation "spécial rosés de Provence" (320 échantillons dégustés). Sur les Coteaux d'Aix : *Ici les rosés sont plus structurés et racés grâce à un climat froid et des terroirs particuliers, dont certains de basalte. Le cabernet-sauvignon confère aux vins un volume presque tannique.* Sur le Château Revelette rosé 2020 : *Extrafine, délicate, la bouche s'étire, dévoilant ici une touche de*

sauge, là de la menthe fraîche. Rigueur, élégance et franchise en bouche.

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 sucrerie.

APPELLATION : Coteaux d'Aix en Provence

CÉPAGES :

70 % Grenache

9 % Cabernet Sauvignon

10 % Cinsault

6 % Carignan

5% Ugni blanc

QUANTITÉ : 37.300 bouteilles

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

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

MISE EN BOUTEILLE : Février 2021

PH : 3.29

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,90

SO2 TOTAL : 80 mg/L

ACIDITÉ TOTALE : 3.46 g/l (H₂SO₄)

SUCRE : 1 g/l

Vin biologique, contrôle Ecocert, F-BIO-01