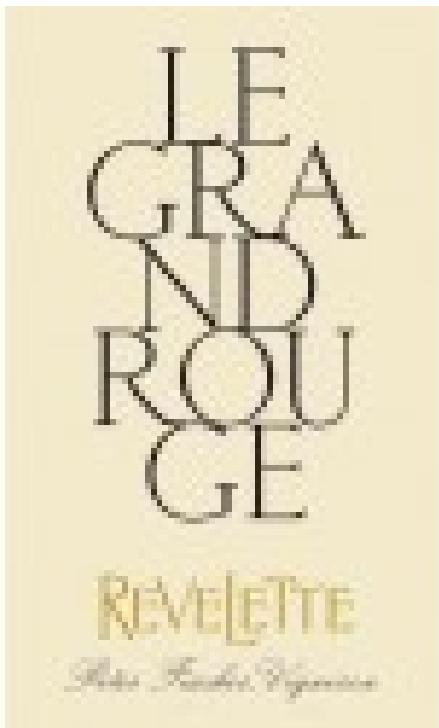


# Château Revelette "Le Grand Rouge" 2017



Prix du produit :

**99,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR  
Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)  
Millésime: 2017  
Appellation: IGP Méditerranée  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Le Grand Rouge  
RVF: 94/100  
Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

**94/100 RVF.** 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" 2017 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 94/100. *Un magnifique vin, gorgé de saveurs ensoleillées, à la texture superbement raffinée. Un grand vin provençal au relief tannique rocailleux et frais. Laissez le venir tranquillement.*

**Revue En Magnum** (B+D, été 2016) - Nicolas de Rouyn à propos du 2013, mais transposable au 2017 !

**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 :**

- 40 % Syrah
- 38% Cabernet Sauvignon
- 16% Grenache
- 6% Pinot Noir

**Vinification :** Vendanges manuelles, cépages séparés avec cuvaison de 30 jours environ. Mise en barriques de 1, 2, 3 et 4 ans, 10% neuves (au mois de novembre).

**Assemblage :** Sous-tirage et assemblage après 12 mois.

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

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