

Château Revelette "Le Grand Blanc" 2020 MAGNUM



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2020

Appellation: IGP Méditerranée

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Grand Blanc

RVF: 94/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

94/100 RVF. Non, il n'y a pas que Tempier, Terrebrune 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 CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Château Revelette Le Grand Blanc 2020 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 94/100. *"Le grand blanc 2020 nous subjugue de par son élégance aromatique et sa délicatesse en bouche, de beaux amers portent la finale. C'est une définition profonde et singulière du blanc provençal. Bu sur une semaine, le vin n'a pas pris une ride."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages :

- 75% Chardonnay
- 12% Ugni Blanc
- 11% Sauvignon blanc
- 2% Rolle

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.

MISE EN BOUTEILLE : Septembre 2021

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,52

ACIDITÉ TOTALE : 3,20 g/l (H₂SO₄)

PH : 3,45

SO₂ TOTAL : 55 mg/L

SUCRE :

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