

# Château Revelette "Le Grand Blanc" 2021



**Prix du produit :**

**204,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR  
Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)  
Millésime: 2021  
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  
Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

**93/100 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. A sa sortie en 2023, ce 2021, plus frais et moins structuré que les 2020, est à déguster avant eux, qui méritent encore un peu de patience.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Château Revelette Le Grand Blanc 2021 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : 93/100. "A environ 400 mètres d'altitude, le terroir est propice à préserver un équilibre éclatant pour ces blancs enthousiasmants. Le Grand Blanc 2021 a profité de la froideur de l'année, plus réservé, moins flamboyant (que le coteaux d'Aix 2022) mais on aime cette capacité à révéler la qualité des sols de Revelette."

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages :**

- 65% Chardonnay
- 17% Roussanne
- 5% Ugni Blanc
- 9% Sauvignon blanc
- 4% 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** : Août 2022

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** : 13,38

**ACIDITÉ TOTALE** : 3,25 g/l (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

**PH** : 3,32

**SO<sub>2</sub> TOTAL** : 54 mg/L

**SUCRE** : 1,5 g/l

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