Château Revelette "Le Grand Blanc" 2022



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Méditerranée

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Grand Blanc

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit:

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU REVELETTE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Château Revelette Le Grand Blanc 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages :

Revelette

- 65% Chardonnay
- 15% Roussanne
- 8% Carignan blanc
- 7% Sauvignon blanc
- 5% 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,

www.vigneronsdexception.com

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 2023 DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,7

ACIDITÉ TOTALE: 3,40 g/l (H2SO4)

PH: 3,38

SO2 TOTAL: 55 mg/L

SUCRE: 2,5 g/l

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

Description brève du produit :

Non, il n'y a pas que Tempier, Terrebrune ou Trévallon! Peter Fischer et maintenant ses enfants, avec leur science de la vinification doublée d'une expérience exceptionnelle de leurs terroirs, s'affirment aussi comme des grands du sud.