

Fischer Family "Coude à Coude" blanc sec 2024



Prix du produit :

81,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2024

Appellation: Vin de France (Provence)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: coude à coude

Cépage dominant: rolle (vermentino)

Description brève du produit :

Clara et Hugo Fischer prennent progressivement de l'assurance avec la bénédiction de Peter, leur père qui les forme depuis si longtemps :-). Ils ont donc créé cette gamme de vins plus accessibles que le Château Revelette, et affrontent désormais le réchauffement avec sérénité ! Des vins du sud qui restent frais et digestes, un vrai bonheur ! Le blanc est notre préféré en 2024. Une pépite à moins de 15 €, véritable découverte.

Description du produit :

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

Fisher Family "Coude à Coude" blanc sec 2024

Fiche technique du domaine :

*"Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos nouvelles cuvées : **Coude à Coude**. Un blanc, un rouge et un rosé, issus d'achat de raisins bio qui suivent un cahier des charges strict afin de garantir la qualité de la matière première. Vinifiés et élevés au domaine dans une toute nouvelle cave, les vins se veulent bons, faciles et accessibles"*

Clara & Hugo Fischer – Tombés dedans quand on était petit.

CÉPAGES : 75 % Rolle / 25 % Grenache Blanc

VINIFICATION : Vendanges manuelles en caisses de 20kg, pressurage direct, débourbage de 24h à froid. Elevage pendant 7 mois en cuve béton. Malo bloquée pour garder la fraîcheur.

A TABLE : Idéal sur du poisson grillé, salade de mangue et oignons rouges ou alors simplement à l'apéritif.

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