

CHATEAU REVELETTE ROSÉ 2017

APPELLATION	Coteaux d'Aix en Provence
CEPAGES	68 % Grenache 16 % Cinsault 12 % Cabernet Sauvignon 4 % Carignan
QUANTITE	33.000 bouteilles
VINIFICATION	Vendanges manuelles, cépages séparés, saignée après 15 heures, débourage, fermentation malo-lactique bloquée.
ASSEMBLAGE	Janvier 2018
MISE EN BOUTEILLE	Février 2018 avec malo non faite.
DEGRE ALCOOLIQUE	13.50
ACIDITE TOTALE	3.65 g/l (H ₂ SO ₄)
PH	3.28
SO₂ TOTAL	60 mg/L
SUCRE	< 1 g/l
A TABLE	Risotto aux légumes d'été façon ratatouille et gambas sautées au pesto.



Vin biologique, contrôle Ecocert,
F - BIO - 01