



CHATEAU
REVELETTE

CHATEAU REVELETTE ROSÉ 2018

APPELLATION	Coteaux d'Aix en Provence
CEPAGES	60 % Grenache 20 % Cabernet Sauvignon 10 % Cinsault 10 % Carignan
QUANTITE	40.000 bouteilles
VINIFICATION	Vendanges manuelles, cépages séparés, saignée après 15 heures, débouillage, fermentation malo-lactique bloquée.
ASSEMBLAGE	Novembre 2018
MISE EN BOUTEILLE	Janvier 2018 avec malo non faite.
DEGRE ALCOOLIQUE	13.00
ACIDITE TOTALE	4 g/l (H ₂ SO ₄)
PH	3.32
SO₂ TOTAL	55 mg/L
SUCRE	< 0.89 g/l
A TABLE	Risotto aux légumes d'été façon ratatouille et gambas sautées au pesto.



Vin biologique, contrôle Ecocert,
F - BIO - 01