

CHATEAU REVELETTE ROUGE 2016

APPELLATION	Coteaux d'Aix en Provence
CEPAGES	40 % Syrah 35 % Cabernet Sauvignon 15% Grenache 10 % Carignan
QUANTITE	18.650 bouteilles
VINIFICATION	Vendanges manuelles, cépages séparés, vinification traditionnelle avec une cuvaison entre 20 et 25 jours, fermentation à 25-27°C.
ASSEMBLAGE	Octobre 2017
MISE EN BOUTEILLE	Décembre 2017
DEGRE ALCOOLIQUE	13.40
ACIDITE TOTALE	3.78 g/l (H ₂ SO ₄)
PH	3.38
SO₂ TOTAL	40 mg/L
SUCRE	< 1 g/l
A TABLE	Accord idéal avec les classiques : agneau, gigot, petites côtelettes, grillades, charcuterie. Essayer aussi avec un couscous et des raisins secs.



Vin biologique, contrôle Ecocert,
F - BIO - 01