



CHATEAU
REVELETTE

CHATEAU REVELETTE ROUGE 2017

APPELLATION	Coteaux d'Aix en Provence
CEPAGES	40 % Syrah 35 % Cabernet Sauvignon 15% Grenache 10 % Carignan
QUANTITE	11.300 bouteilles
VINIFICATION	Vendanges manuelles, cépages séparés, vinification 40 % traditionnelle avec une cuvaison entre 20 et 25 jours et 60 % en grappe entière, fermentation à 25-27°C.
ASSEMBLAGE	Mai 2018
MISE EN BOUTEILLE	Juillet 2018
DEGRE ALCOOLIQUE	13.70
ACIDITE TOTALE	3.90 g/l (H ₂ SO ₄)
PH	3.32
SO₂ TOTAL	38 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