



CHATEAU
REVELETTE
Vin de terroir
Aix-en-Provence Septentrionale

LE GRAND BLANC 2017

APPELLATION

IGP Méditerranée

CÉPAGES

65 % Chardonnay / 25 % Roussanne / 10 % Sauvignon Blanc

QUANTITÉ

6.300 bouteilles / 495 magnums

VINIFICATION

Vendanges en caisses, égrappage, 30% vinifié en cuve à 18°C, 40% vinifié en barrique neuves et 1, 2, 3 et 4 ans pendant 10 mois sur lies et sans SO₂, bâtonnage régulier, 30% vinifié en foudre de 25hl, levures indigènes.

A TABLE

Avec une bouillabaisse, des viandes blanches en sauce ou des fromages comme le munster ou l'époisses. Superbe accord avec des truffes sur un millésime plus ancien.

MISE EN BOUTEILLE

Septembre 2018

PH

3.35

DEGRÉ ALCOOLIQUE

14.04

SO₂ TOTAL

50 mg/L

ACIDITÉ TOTALE

3.30 g/l (H₂SO₄)

SUCRE

< 2 g/l

Vin biologique, contrôle Ecocert, F-BIO-01

