



CHATEAU
REVELETTE

LE GRAND BLANC 2016

APPELLATION	IGP Méditerranée
CEPAGES	58 % Chardonnay 27% Roussanne 10% Ugni Blanc 5% Sauvignon Blanc
QUANTITE	8.900 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 SO ₂ , bâtonnage régulier, 30% vinifié en foudre de 25hl, levures indigènes.
ASSEMBLAGE	Juillet 2017, les vins de cuve, de barriques et de foudres.
MISE EN BOUTEILLE	Septembre 2017
DEGRE ALCOOLIQUE	13.65
ACIDITE TOTALE	3.35 g/l (H ₂ SO ₄)
PH	3.30
SO₂ TOTAL	45 mg/L
SUCRE	< 2 g/l
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.



Vin biologique,
contrôle Ecocert,
F - BIO - 01

