



CHATEAU
REVELETTE

OR SERIE 2015

APPELLATION

Mût de raisin partiellement fermenté.
Il s'agit d'un vin liquoreux issus de raisins botrytisés qu'on appelle dans d'autres régions « Vendanges Tardives »

CEPAGES

Roussanne

QUANTITE

1.300 bouteilles de 50 cl

VINIFICATION

Pressurage direct et fermentation en barriques avec levures indigènes pendant le froid d'hiver, arrêt de fermentation au moment du parfait équilibre par le froid et SO₂, filtration stérile.

MISE EN BOUTEILLE

Début d'été

DEGRE ALCOOLIQUE

13.

ACIDITE TOTALE

4.50 g/l (H₂SO₄)

SUCRE RESIDUEL

170g

A TABLE

Au dessert avec une tarte d'abricot ou avec des calissons.



Vin biologique, contrôle Ecocert,
F - BIO - 01