



CHATEAU  
REVELETTE

PUR BLANC 2017

<b>APPELLATION</b>	Vin de France
<b>CEPAGES</b>	100 % Ugni Blanc
<b>QUANTITE</b>	2.500 bouteilles
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges manuelles, fermentation en cuve béton à 20°, malo-lactique faite, élevage sur grosse lie sans soutirage, sans SO <sub>2</sub> .
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Avril 2018
<b>DEGRE ALCOOLIQUE</b>	12.70
<b>ACIDITE TOTALE</b>	3.45 g/l (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
<b>PH</b>	3.26
<b>SO<sub>2</sub> TOTAL</b>	< 15 mg/L
<b>SUCRE</b>	< 1 g/l
<b>A TABLE</b>	Vin de bistrot et pour l'apéritif entre amis.



Vin biologique, contrôle Ecocert,  
F - BIO - 01