



CHATEAU
REVELETTE
Vin de terroir
Aix-en-Provence Septentrionale

PUR BLANC 2018

APPELLATION

Vin de France

CÉPAGES

50 % Ugni Blanc / 30 % Chardonnay / 20 % Sauvignon Blanc

QUANTITÉ

4.400 bouteilles + 150 magnums

VINIFICATION

Vendanges manuelles, 50 % Ugni Blanc vinifié en cuve ovoïde béton à 20°, 50 % grappes foulées de Chardonnay qui macèrent dans le jus de Sauvignon Blanc pendant 4 semaines avec pigeage quotidien, pressurage et élevage en cuve ovoïde. Fermentation malo-lactique faite, élevage sur grosse lie sans soutirage, sans SO₂.

A TABLE

Vin de bistrot et pour l'apéritif entre amis

MISE EN BOUTEILLE

Avril 2019

DEGRÉ ALCOOLIQUE

11.60

ACIDITÉ TOTALE

3.26 g/l (H₂SO₄)

PH

3.37

SO₂ TOTAL

16 mg/L

SUCRE

< 1 g/l

Vin biologique, contrôle Ecocert, F-BIO-01

