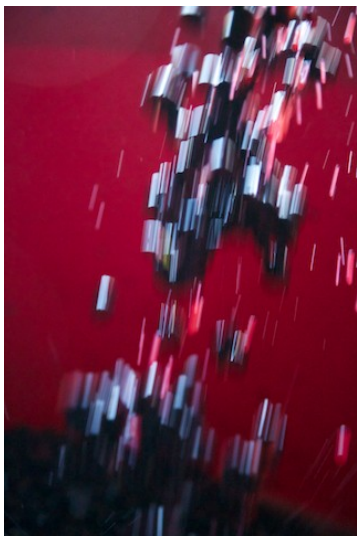
CHATEAU
REVELETTE

PUR CARIGNAN 2017

APPELLATION	Vin de France
CEPAGES	100 % Carignan
QUANTITE	4.100 bouteilles
VINIFICATION	En petits bacs de 500 litres pour extraire avec délicatesse, cuvaison de 28 jours, élevage pendant 8 mois en barriques anciennes, fermentation à 25-27°.
MISE EN BOUTEILLE	Juin 2018
DEGRE ALCOOLIQUE	13.20
ACIDITE TOTALE	4.20 g/l (H_2SO_4)
PH	3.25
SO2 TOTAL	< 15 mg/L
SUCRE	< 1 g/l



Vin biologique, contrôle Ecocert,
F – BIO – 01

Chateau Revelette – 13490 Jouques . +334.42.63.75.43 . chateaurevelette@orange.fr . www.revelette.fr