



CHATEAU  
REVELETTE

## LE GRAND BLANC 2015

<b>APPELLATION</b>	IGP Méditerranée
<b>CEPAGES</b>	72 % Chardonnay 18% Ugni Blanc 6% Sauvignon Blanc 4% Rolle
<b>QUANTITE</b>	7.540 bouteilles, 495 magnums
<b>VINIFICATION</b>	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 <sub>2</sub> , bâtonnage régulier, 30% vinifié en foudre de 25hl, levures indigènes.
<b>ASSEMBLAGE</b>	Juillet 2016, les vins de cuve, de barriques et de foudres.
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Septembre 2016
<b>DEGRE ALCOOLIQUE</b>	14.30
<b>ACIDITE TOTALE</b>	3.10 g/l (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
<b>PH</b>	3.55
<b>SO<sub>2</sub> TOTAL</b>	42 mg/L
<b>SUCRE</b>	< 2 g/l
<b>A TABLE</b>	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

