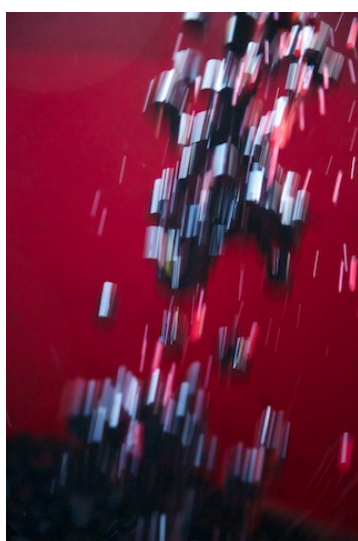




CHATEAU
REVELETTE

PUR CARIGNAN 2015

APPELLATION	Vin de France
CEPAGES	100 % Carignan
QUANTITE	2.850 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	Avril 2016
DEGRE ALCOOLIQUE	12.90
ACIDITE TOTALE	3.60 g/l (H ₂ SO ₄)
PH	3.55
SO₂ TOTAL	< 10 mg/L
SUCRE	< 1 g/l



Vin biologique, contrôle Ecocert,
F - BIO - 01

