



CHATEAU
REVELETTE

Vin de terroir

Aix-en-Provence Septentrionale

LE GRAND BLANC 2019

APPELLATION

IGP Méditerranée

CÉPAGES

70 % Chardonnay / 10 % Roussanne / 10 % Sauvignon Blanc / 5 % Ugni Blanc / 5 % Rolle

VINIFICATION

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 SO₂, bâtonnage régulier, 30% vinifié en foudre de 25hl, levures indigènes.

A TABLE

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.

MISE EN BOUTEILLE

Septembre 2020

PH

3.40

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13.40

SO₂ TOTAL

54 mg/L

ACIDITÉ TOTALE

3.62 g/l (H₂SO₄)

SUCRE

< 1 g/l

Vin biologique, contrôle Ecocert, F-BIO-01

