



CHATEAU
REVELETTE

Vin de terroir

Aix-en-Provence Septentrionale

CHATEAU REVELETTE ROUGE 2022

APPELLATION

Coteaux d'Aix en Provence

CÉPAGES

40% Syrah / 30% Cabernet Sauvignon / 14% Carignan / 11% Grenache / 5% Counoise

QUANTITÉ

20 000 bouteilles

VINIFICATION

Vendanges manuelles, cépages séparés, vinification 60% traditionnelle avec une cuvaison entre 20 et 25 jours et 40% en grappe entière, fermentation à 25-27°C.

A TABLE

Accord idéal avec les classiques: agneau, gigot, petites côtelettes, grillades, charcuterie.

Essayer aussi avec un couscous aux raisins secs.

MISE EN BOUTEILLE

Novembre 2023

PH

3.36

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12.70

SO₂ TOTAL

40 mg/L

ACIDITÉ TOTALE

3.45 g/l (H₂SO₄)

SUCRE

< 1 g/l

Vin biologique, contrôle Ecocert, F-BIO-01

