



CHATEAU
REVELETTE

LE GRAND ROUGE 2015

APPELLATION	IGP Méditerranée
CEPAGES	40 % Syrah 38% Cabernet Sauvignon 16% Grenache 6% Pinot Noir
QUANTITE	13.900 bouteilles + 495 magnums
VINIFICATION	Vendanges en caisses, cépages séparés avec cuvaision de 30 jours environ.
MISE EN BARRIQUE	Novembre 2015, en barriques de 1,2,3 et 4 ans, 10 % de neuves.
ASSEMBLAGE	Sous-tirage et assemblage après 12 mois.
MISE EN BOUTEILLE	Mai 2017
DEGRE ALCOOLIQUE	14.0
ACIDITE TOTALE	3.65 g/l (H ₂ SO ₄)
PH	3.50
SO₂ TOTAL	28 mg/L
SUCRE	< 1 g/l
A TABLE	Accord avec les gibiers accompagnés de petites aïelles ou de chutney, les viandes en sauce à forte réduction s'y uniront délicatement



Vin biologique,
contrôle Ecocert,
F - BIO - 01

