



FICHES TECHNIQUES

COUDE A COUDE ROSE

*« Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos nouvelles cuvées : Coude à Coude !!
Un blanc, un rouge et un rosé, issus d'achat de raisins bio qui suivent un cahier des charges strict afin
de garantir la qualité de la matière première. Vinifiés et élevés au domaine dans une toute nouvelle
cave, les vins se veulent bons, faciles et accessibles »*

Clara & Hugo Fischer – Tombé dedans quand on était petit.

APPELLATION

Vin de France

CÉPAGES

Cinsault / Cabernet-Sauvignon / Mourvèdre

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisses de 20kg, macération de 5h à 7h, débourbage de 24h à froid.
Elevage pendant 7 mois en cuve inox. Malo faites.

A TABLE

Idéal pour l'apéritif, avec de la poutargue ou une salade de tomates et basilic.

MISE EN BOUTEILLE

Avril 2024

DEGRES ALCOOLIQUE

13,09

PH

3,36

ACIDITE TOTALE

3,00 g/L

SO² TOTAL

55 mg/L

SUCRES

<2



Fischer Family – 13490 Jouques . 04.42.63.75.43 . chatearevelette@orange.fr . www.revelette.fr