



FICHES TECHNIQUES

COUDE A COUDE ROUGE

*« 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

60 % Syrah / 40 % Grenache

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisses de 20kg. Egrappée, foulée et macération avec
avec des remontages quotidien. Elevage pendant 9 mois en cuve béton.

A TABLE

Idéal sur des bonnes grillades, en dessert avec des fruits rouges.

MISE EN BOUTEILLE

Juin 2024

DEGRES ALCOOLIQUE

13,49

PH

3,92

ACIDITE TOTALE

2,75 g/L

SO² TOTAL

20 mg/L

SUCRES

<2



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