

Château Revelette "Le Grand Blanc" 2021



Prix du produit :

34,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Peter Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2021

Appellation: IGP Méditerranée

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Grand Blanc

RVF: 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU REVELETTE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Revelette Le Grand Blanc 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 93/100. "A environ 400 mètres d'altitude, le terroir est propice à préserver un équilibre éclatant pour ces blancs enthousiasmants. Le Grand Blanc 2021 a profité de la froideur de l'année, plus réservé, moins flamboyant (que le coteaux d'Aix 2022) mais on aime cette capacité à révéler la qualité des sols de Revelette."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages :

- 65% Chardonnay
- 17% Roussanne
- 5% Ugni Blanc

- 9% Sauvignon blanc
- 4% Rolle

Vinification : Vendanges en caissettes, 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 : Août 2022

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,38

ACIDITÉ TOTALE : 3,25 g/l (H₂SO₄)

PH : 3,32

SO₂ TOTAL : 54 mg/L

SUCRE : 1,5 g/l

Vin issu de raisins biologiques, contrôle Ecocert, FR-BIO-01.

Description brève du produit :

93/100 RVF. Non, il n'y a pas que Tempier, Terrebrune ou Trévallon ! Peter Fischer, avec sa science de la vinification doublée d'une expérience exceptionnelle de ses terroirs, s'affirme lui aussi comme un grand du sud. A sa sortie en 2023, ce 2021, plus frais et moins structuré que les 2020, est à déguster avant eux, qui méritent encore un peu de patience.