

# Château Revelette "Le Grand Blanc" 2022



Prix du produit :

**33,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Peter Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Méditerranée

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Grand Blanc

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU REVELETTE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Château Revelette Le Grand Blanc 2022**

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages :

- 65% Chardonnay
- 15% Roussanne
- 8% Carignan blanc
  
- 7% Sauvignon blanc
- 5% 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 2023

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13,7

**ACIDITÉ TOTALE :** 3,40 g/l (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

**PH :** 3,38

**SO<sub>2</sub> TOTAL :** 55 mg/L

**SUCRE :** 2,5 g/l

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

#### **Description brève du produit :**

Non, il n'y a pas que Tempier, Terrebrune ou Trévallon ! Peter Fischer et maintenant ses enfants, avec leur science de la vinification doublée d'une expérience exceptionnelle de leurs terroirs, s'affirment aussi comme des grands du sud.