



CHATEAU
REVELETTE

Vin de terroir

Aix-en-Provence Septentrionale

CHATEAU REVELETTE BLANC 2024

APPELLATION

Coteaux d'Aix en Provence

CÉPAGES

50 % Rolle / 30 % Ugni Blanc / 20 % Sauvignon Blanc

QUANTITÉ

9.000 bouteilles

VINIFICATION

Vendanges manuelles, cépages séparés, pressurage après 6 heures de macération, séparation des vins de presse, fermentation à 17°C avec levures indigènes, fermentation malo-lactique.

A TABLE

Vin idéal pour tout poisson frais, huître et coquillages.

MISE EN BOUTEILLE

Février 2025

PH

3.34

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13.17

SO₂ TOTAL

60 mg/L

ACIDITÉ TOTALE

3.11 g/l (H₂SO₄)

SUCRE

< 1 g/l

Vin biologique, contrôle Ecocert, F-BIO-01

