



CHATEAU
REVELETTE

Vin de terroir

Aix-en-Provence Septentrionale

LE GRAND BLANC 2023

APPELLATION

IGP Méditerranée

CÉPAGES

65 % Chardonnay / 16 % Roussanne / 8 % Grenache Gris / 5% Carignan Blanc /
3% Ugni Blanc / 3% Sauvignon Blanc

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisses, 30% vinifié en œuf béton, 30% vinifié en vieux foudre de 25hl et 40% vinifié en barriques de plusieurs vins et quelques neuves pendant 10 mois sur lies et sans SO₂. Bâtonnage régulier, levures indigènes.

A TABLE

Avec une bouillabaisse, des viandes blanches en sauce ou des fromages à pâte persillés.
Superbe accord avec des truffes sur un millésime plus ancien.

MISE EN BOUTEILLE

Aout 2024

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13.93

ACIDITÉ TOTALE

3.45 g/l (H₂SO₄)

PH

3.45

SO₂ TOTAL

63 mg/L

SUCRE

<2 g/l

Vin biologique, contrôle Ecocert, F-BIO-01

