



Producteur : Château Revelette

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 30.00 \$

Appellation : Coteaux d'Aix en Provence

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Provence

Nom du propriétaire : Peter Fischer

Géologie du sol : Argilo-calcaire

Encépagement : Rolle (50%), Ugni Blanc (30%) et Sauvignon Blanc (20%)

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

Accord vin et mets : Vin idéal pour tout poisson frais, huître et coquillages

Le domaine :

À l'extrémité nord de la Provence, bien niché dans l'arrière-pays et à l'abri de l'influence méditerranéenne par la montagne Sainte-Victoire, le Château Revelette se trouve dans le climat le plus frais de la région sur une ancienne ferme du 15e siècle. Né en Allemagne, Peter Fischer s'y installe en 1985, après des études d'œnologie à l'Université de Californie à Davis.

La position géographique et l'altitude font qu'on y trouve de grands écarts de température. Avec les onze cépages cultivés en bio et répartis sur 17 parcelles, tel un peintre et sa palette de couleurs, Peter a une jolie diversité avec laquelle composer des vins parfaitement équilibrés et empreints de sincérité.