



Producteur : Château Revelette

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 36.50 \$

Appellation : vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Provence

Nom du propriétaire : Peter Fisher

Encépagement : Carignan blanc (65%) et Ugni Blanc (35%)

Vinification : 60% de Carignan blanc et Ugni blanc en pressurage direct, 40% de macération de Carignan blanc pendant 6 semaines avec pigeage quotidien.

Élevage : Fermentation malo-lactique complétée, élevage sur gros lies sans soutirage. Élevage en cuves ovoïde.

Accord vin et mets : Fruits de mer, ceviche de poisson

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 15^e 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.