



**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<sup>e</sup> 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.