



Producteur : Château Revelette

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 36.50 \$

Appellation : Vin de pays des bouches du Rhône

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Provence

Nom du propriétaire : Peter Fischer

Encépagement : Grenache (100%)

Vinification : En petits bacs de 500 litres pour extraire avec délicatesse, cuvaison de 28 jours, fermentation à 25-27 °

Élevage : 8 mois en foudre et demi-muids anciens

Accord vin et mets : Vin de bistrot et pour l'apéritif entre amis

Conservation : Prêt à boire

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.