



**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 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.