



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^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.