

Château Revelette

VDP des Bouches du Rhône Blanc 2005

Vin : VDP des Bouches du Rhône Blanc Château Revelette Grand Blanc 2005

Région : Provence

Appellation : Vin de Pays des Bouches du Rhône

Cépages : 100% Chardonnay

Présentation : Domaine de 24 hectares mené en agriculture biologique, par Peter Fisher, depuis 1985. C'est le terroir le plus septentrional de l'appellation. Sols argilo-calcaire et caillouteux, à 350 mètres d'altitude.



Culture : Rendements 30 hl/ha. Vendange manuelle en caissettes de 20 Kgs, avec tries sélectifs. Egrappage total.

Vinification : Vin travaillé dans le style des vins Rhodaniens. Elevage 1 tiers en cuve (vins de goutte), 1 tiers en foudre (vins de presse légère) et 1 tiers en barriques (vins de presse plus forte).

Dégustation : Robe jaune dorée intense. Vin élégant, s'ouvrant progressivement sur une belle complexité aromatique, notamment sur des notes de fruits blancs confits, ainsi que des notes d'amande douce, d'agrumes et de fleurs. La bouche est harmonieuse et goûteuse, avec un joli gras. La dégustation s'achève sur une belle longueur rafraîchissante.

Apogée : 2010 - 2018

Service : 8 à 10°C (carafer, éventuellement, 1h à 2h avant dégustation)

Accompagnement idéal : Bouillabaisse, truffes, marinade de saumon à l'aneth, viande blanche, plat relevé au safran ou au curry, pot au feu de poulet, munster, époisse...

Prix : En 2012, 22 € en caviste.

