

# CHATEAU REVELETTE

A.O.C. Coteaux d'Aix-en-Provence

## **REVELETTE PUR 2001**

Appellation : Coteaux d'Aix en Provence

Assemblage à base de vieux grenaches.

<b>Vinification</b>	:	cueillette des raisins très mûrs (pas surmûrs ) en caisses, égrappage. Cuvaision de 40 jours à 25° C. Elevage en demi-muits (500L) anciens, pendant 15 mois à très faible dose de SO2, sans sous-tirage.
<b>Mise en bouteilles</b>	:	Mars 2003.
<b>Degré alcoolique</b>	:	14.70
<b>Acidité totale</b>	:	4.05
<b>PH</b>	:	3.60
<b>SO2 total</b>	:	42 mg

Vin issu de raisins biologiques, contrôle Ecocert, F32600 L'ISLE JOURDAIN