



FICHES TECHNIQUES

COUDE A COUDE BLANC

*« Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos nouvelles cuvées : Coude à Coude !!
Un blanc, un rouge et un rosé, issus d'achat de raisins bio qui suivent un cahier des charges strict afin
de garantir la qualité de la matière première. Vinifiés et élevés au domaine dans une toute nouvelle
cave, les vins se veulent bons, faciles et accessibles »*

Clara & Hugo Fischer – Tombé dedans quand on était petit.

APPELLATION

Vin de France

CÉPAGES

60 % Rolle / 20 % Grenache Blanc / 20 % Ugni Blanc

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisses de 20kg, pressurage direct, débourbage de 24h à froid.
Elevage pendant 5 mois en cuve béton et Inox. Malo partielle.

A TABLE

Idéal sur du poisson grillé, salade de mangue et oignons rouges ou alors simplement à l'apéritif.

MISE EN BOUTEILLE

Février 2025

DEGRES ALCOOLIQUE

13,05

PH

3,49

ACIDITE TOTALE

2,84 g/L

SO² TOTAL

65 mg/L

SUCRES

<1



Fischer Family – 13490 Jouques . 04.42.63.75.43 . chatearevelette@orange.fr . www.revelette.fr