Revelette

Chateau Revelette Rosé AOP

2025, 750 ml

Frankreich, Provence

9910219093

Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillte Rotbarben mit Safranbutter (Fisch)

Geröstetes Brot mit Tomaten und kleinen gegrillten Tintenfischen (Fisch)

Tarte mit Tomaten und Grünspargel (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.09.2026

Information zum Wein
30 Hektar Weinberge, verteilt auf 17 Parzellen bei Jouques, gelegen rund 30 Kilometer nördlich von Aix-en-Provence im Schutz des Montagne Sainte-Victoire, gehören zu Château Revelette. Dort entsteht der *2025er Rosé*. Er ist eine Cuvée aus Eine Cuvée aus 65 % Grenache, 15 % Cabernet Sauvignon, 12 % Cinsault und 8 % Carignan. Die Rebsorten wurden getrennt vergoren, vorher aber acht bis zehn Stunden auf der Maische belassen. Die malolaktische Gärung gab es nur bei einigen Rebsorten, der Ausbau erfolgte im Zementtank.

Farbe
klassisch lachsfarben mit orangefarbenem Einschlag

Nase
Der *Revelette Rosé 2025* ist ein duftiger und eleganter Provence-Rosé mit viel Energie, der nach rosa Grapefruit und Zitronen, weißem Pfirsich, etwas Erdbeere, Granatapfel, Wassermelone und Roten Johannisbeeren duftet. Die Frucht wird von Kräutern der Provence, etwas Kreide und weißen Blüten begleitet. Der Wein ist frisch, saftig und sommerlich.

Gaumen
Am Gaumen bietet der *Revelette* viel Frische, Saft, Seidigkeit und wiederum viel Energie. Die Säure wirkt eher rund und seidig, aber gleichzeitig findet sich eine lebendige Mineralität, verbunden mit der frischen roten und zitrischen Frucht, verbunden mit einer leichten Würze und einer kreidigen Textur.