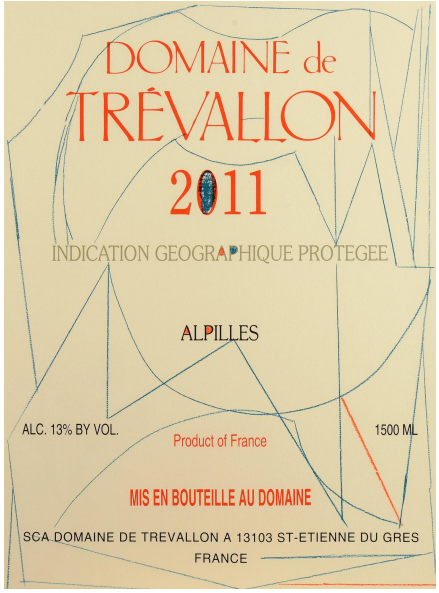
DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trevallon Blanc 2011

IGP des Alpilles,

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonnes dont 25% neuves

PRÉSENTATION

20 ème millésime de Trévallon blanc

SITUATION

Nord des alpilles

TERROIR

Sol calcaire et argileux, très caillouteux : Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, crétacé inférieur, moins de 130 millions d'années.

VINIFICATION

Élevage cépages par cépages en barriques 12 mois, sans soutirage, avec deux ou trois batonages.
Débourbage et collage à l'argile.
Légère filtration à la mise en bouteille.

CÉPAGES

Marsanne 50%, Roussanne 24%, Chardonnay 10%, Clairette 8%, Grenache blanc 8%

SERVICE

Carafer une demi-heure avant la dégustation, servir à 13°C .

DÉGUSTATION

Beaucoup de fraicheur, de gras et d'onctuosité .
II faut attendre quelques années pour en apprécier toute sa complexité.

ACCORDS GOURMANDS

Foie gras .

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Le Blanc 2011 a une belle robe dorée, le nez très aromatique avec des arômes de fruits exotiques (banane séchée), de vanille aux notes miellées. L'attaque est fraîche, la bouche équilibrée avec des notes toastées et mentholées. On attend les Saint jacques aux épices douces."
« Les écrits vins » Elisabeth, Daniel, Mireille, Martine, Ester, Pauline, http://www.sommelier-france.org/, 06/03/2013

Domaine de Trévallon
Avenue Notre Dame du Chateau, 13103 Saint-Étienne-du-Grès
Tel. 04.90.49.06.00 - info@domainedetrevallon.com
www.domainedetrevallon.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.