DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trevallon Blanc 2004

Vin de Pays des Bouches du Rhône,

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonnes dont 50% neuves

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 45%, Roussanne 30%, Clairette 13%, Chardonnay 12%

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

DÉGUSTATION
Onctueux, concentré, frais avec beaucoup de longueur .

Attendre: 2015/2016

ACCORDS GOURMANDS
Poissons grillés à l'huile d'olive

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.