DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trévallon rouge 1988

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux,

Trévallon est caractérisé par des élevages longs. Plus de 2 ans pour les rouges. Les soutirages sont limités au strict minimum, la lie qui se trouve au fond des fûts continue de nourrir le vin pendant toute la durée de l'élevage .

SITUATION

Nord des Alpilles

TERROIR

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

À LA VIGNE

Début des vendanges : 21 septembre
Fin des vendanges : 3 octobre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.
Élevage 18 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Syrah 40%

SERVICE

Décanter avant la dégustation, servir à 16°C

DÉGUSTATION

Mai 2016
Très bon en ce moment, à boire

Avril 2005
Voilà un vin qui a mis longtemps à s'ouvrir. Depuis 6 mois il explose. Difficile de prévoir son évolution. Apogée dans 3 à 5 ans

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Une couleur évoluée.Un nez captivant de sous bois,de humus de terre,de champignon et de truffe.C'est le festival.En bouche,le vin s'avère moins riche que souhaité,un peu maigre,mais quelle élégance!"
Laurent Saura, http://www.buveurs-detiquettes.fr, 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.