DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

# Domaine de Trévallon rouge 1987

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 .

## PRÉSENTATION
Vendanges très tardives

## 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 : 6 octobre
Fin des vendanges : 16 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
Mars 2013
Très bon en ce moment !

## PRESSE & RÉCOMPENSES

"Le disque limpide s'étiole sur une belle intensité centrale, mais sans excès. Un nez de petite verdure laisse échapper de belles notes de rhubarbe mure, mais fraîche avant de s'épanouir sur un mentholé improbable. L'attaque fine s'arrête vite malgré un début prometteur sur les baies rouges. Les tannins présents sont fins et soutiennent l'arrière-plan avec maestro. Il s'ouvre ensuite et montre une complexité aromatique magnifique et une présence amplifiée de la fraise. Un vin d'une belle intelligence."
Barth, http://www.serial-bottler.ch, 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.