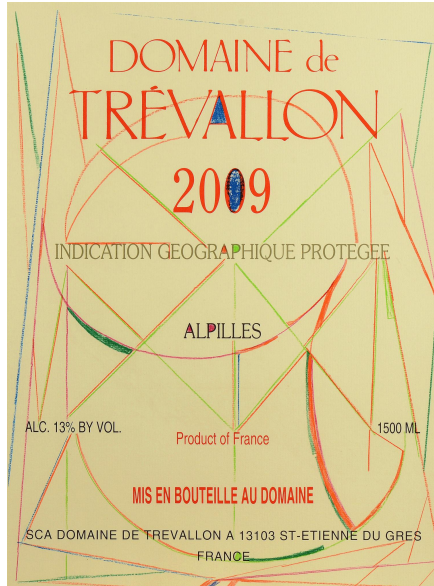


# DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



## Domaine de Trévallon rouge 2009

Indication Géographique protégée Alpilles, Rouge 2009

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.

### LE VIN

Premier millésime avec l'I.G.P. Alpilles:  
Indication Géographique Protégée Alpilles

### SITUATION

Nord des Alpilles

### TERROIR

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

### A LA VIGNE

Début des vendanges le 14 septembre

Fin des vendanges le 25 septembre

### VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

Élevage 24 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

### CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50%

### SERVICE

Carafer une heure avant la dégustation, servir à 16°C

### DÉGUSTATION

D'une robe rouge et profonde, le Trévallon 2009 se caractérise par des arômes de fruits noirs tels la mûre et la myrtille, relevés de notes de garrigue

Attendre 2019 avant de commencer à boire ce millésime

Potentiel de garde de 30 ans

### ACCORDS METS-VINS

Un gibier fin, une côte de boeuf grillée ou un carré d'agneau !

### AVIS & RÉCOMPENSES



"...dégusté avant sa mise prévue en décembre 2011. Savoureux, ample, l'alcool enrobe la bouche, mais sans profil chaud. L'attaque se fait sur une belle trame de tanins (très cabernet), mais les arômes méditerranéens reprennent le dessus en finale. Une bouteille qui vieillira avec grâce. Très beaux parfums de poivre frais, plus floral et délicat que d'habitude."

La Revue du Vin de France, 14/07/2011

