DOMAINE de
TRÉVALLON
FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trévallon rouge 2017

Indication Géographique protégée Alpilles,

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 : 4 septembre
Fin des vendanges : 14 septembre

VINIFICATION
Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.
Élevage 24 mois en foudres . Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

CÉPAGES
Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50%

13,5 % VOL.
Contient des sulfites.

SERVICE
Servir ce vin à 16°C . Carafer 1 heure avant

DÉGUSTATION
A l'oeil la robe est rubis aux reflets pourpres.
Le nez est puissant sur des notes de fruits rouges, de poivre, de cuivre et d''épices.
La bouche est ample et suave. La fraîcheur bien présente donne une belle vivacité à ce vin.

ACCORDS GOURMANDS
Il se mariera parfaitement à un perdreau rôti aux airelles, une brouillade de truffes, un carré d'agneau, un risotto à la truffe blanche... ou quelques desserts à base de cacao.

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.