DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trévallon rouge 2015

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.

PRÉSENTATION

Les vendanges ont commencé 10 jours plus tôt quand 2014.

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 : 14 septembre
Fin des vendanges : 24 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%

SERVICE

Je servirai ce vin à 16°C, carafé pour augmenter sa complexité aromatique.

DÉGUSTATION

On découvre un vin à la robe rubis, aux reflets pourpre, le vin est limpide, le disque brillant. Les larmes sont fines et régulières. La robe confirme l'aspect jeune du vin. Le 1er nez est intense et séducteur, il dévoile des notes de griottes, framboises fraîches, relayé par des des nuances de cacao et de noisettes grillées. Après aération le nez s'intensifie et nous percevons des notes épicées comme le poivre de Timut et la cannelle.
L'attaque est franche, les arômes sont les mêmes que ceux perçus au nez, accompagné par une touche de cerise à l'eau de vie.
Les tanins sont présents mais soyeux et délicats. La fraicheur bien présente donne de la vivacité et de l'énergie au vin.
La fin de bouche est équilibrée, suave et dynamique.

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.

ACCORDS GOURMANDS
J'accompagnerai ce vin :
- d'un perdreau rôti aux airelles, réduction de vinaigre de framboise et purée de topinambours.
-d'un trappe à la noix, pain croustillant aux raisin et chutney de nèfles à la menthe.
- d'une tarte tiède au chocolat, figue rafraichie d'un sorbet cannelle et noisettes caramélisée au caramel demi-sel.

Christine Lauffenburser

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.