DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trévallon rouge 2014

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

Peu avant les vendanges, la pluie est arrivée
C'est assez rare à Trévallon mais lors de la récolte nous avons dû sélectionner directement dans la vigne

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 : 22 septembre
Fin des vendanges : 2 octobre

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

Se boit déjà très bien !
Servir à 16°C

DÉGUSTATION

Le nez est légèrement poivré et épicé avec quelques notes florales.
Un millésime tout en finesse et plein de fraicheur, dans un style assez bourguignon

ACCORDS GOURMANDS

Une viande rouge grillée

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.