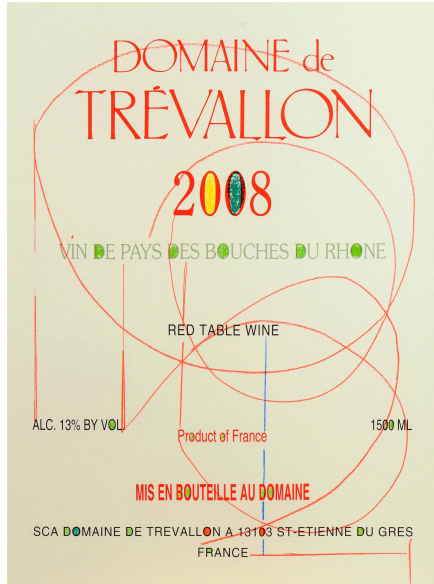


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2008

Vin de Pays des Bouches du Rhône, Rouge 2008

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

A LA VIGNE

Début des vendanges: le 22 septembre

Fin des vendanges: le 3 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

Déjà très ouvert.

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

Potentiel de garde d'une vingtaine d'années !

DÉGUSTATION

Un Trévallon 2008 très fruité avec des notes de cerise, de cassis et de framboise. La bouche est fluide, ses tannins sont fins et veloutés

ACCORDS METS-VINS

Côtelettes d'agneau grillées avec quelques gouttes d'huile d'olive

AVIS & RÉCOMPENSES

Gault&Millau 17/20

"2008 signe un retour vers un millésime de grande finesse, avec des extractions plus douces et une matière raisonnant dans l'équilibre. La gamme aromatique fleure le cacao poudré et la figue noir tandis que la bouche repose sur une chair complète avec des tanins intégrés et une persistance séduisante."

Gault Millau, Gault&Millau, 14/01/2014

