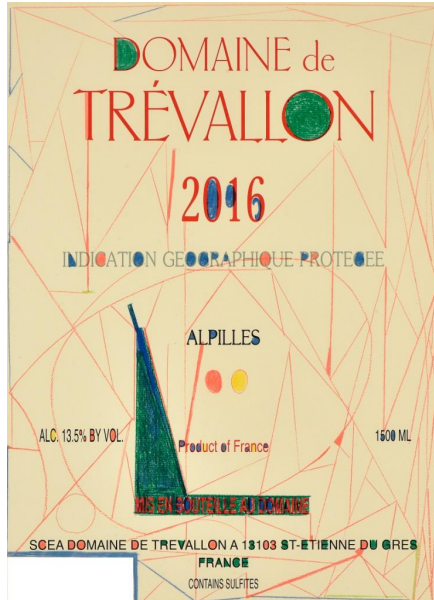


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon Blanc 2016

IGP des Alpilles,

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonnes dont 20% neuves.

PRÉSENTATION

Petite récolte.

SITUATION

Nord des alpilles

TERROIR

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

VINIFICATION

Élevage cépages par cépages en barriques 12 mois, sans soutirage.

Débourbage et collage à l'argile.

Légère filtration à la mise en bouteille.

CÉPAGES

Marsanne 60%, Roussanne 15%, Chardonnay 10%, Grenache blanc 8%, Clairette 7%

SERVICE

Carafer une demi-heure avant la dégustation, servir à 15°C.

DÉGUSTATION

Ce vin a revêtu une robe jaune or aux reflets vert. Le nez intense, frais, élégant nous offre des fragrances de pêche, de mirabelle et de genêt. Avec un peu de temps dans le verre, on retrouve des notes minérales, iodées données par le sol calcaire.

La bouche est élégante, onctueuse et fraîche, ce bel équilibre se poursuit longtemps en bouche pour nous offrir du plaisir.

ACCORDS GOURMANDS

Un mariage sur une daurade royale, des oursins ou tout simplement un loup grillé à l'huile d'olive de Trévallon.

Catherine Arnaud

Gilles Ozello

