

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 1998

Vin de Pays Bouches-du-Rhone, France

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

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 le : 22 septembre

Fin des vendanges le : 31 septembre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

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

Carafer avant la dégustation, servir à 16°C.

Potentiel de garde de 20 ans

DÉGUSTATION

Des notes fumées et truffées. Le bouquet est d'une grande élégance. La bouche qui reste fraîche est "sévreuse", aromatique, réglissée, épicée, avec des tanins très frais, une finale longue et savoureuse

ACCORDS GOURMANDS

Poêlée de cèpes aux truffes, gibier ou agneau...

PRESSE & RÉCOMPENSES

""J'ai adoré, une fois de plus, ce millésime de Trévallon. Je vous l'ai déjà dit ? Je le dirai encore.""

Nicolas de Rouyn, <http://bonvivantetplus.blogspot.fr/>, 02/03/0013



""Une coloration limpide, des arômes de cerise noire et de sous-bois. Ni le cabernet-sauvignon ni la syrah ne dominant. Agréable, très belle bouche. Il sera encore meilleur dans 5 à 8 ans.""
Remington Norman, 01/11/0007

