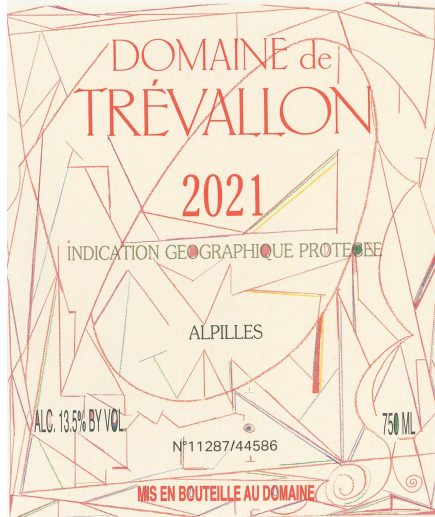


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon Blanc 2021

IGP Alpilles, France

LE MILLÉSIME

Depuis plusieurs années la pluviométrie est inexistante en été. Cependant en 2021 nous avons eu 20 mm en juillet et 25 mm en août, des petites pluies mais bénéfiques à la vigne. Un des étés les plus frais de ces dernières années : Température moyenne de 24°C en juillet et août contre 27°C en 2022.

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 et demi-muid 12 mois, sans soutirage. Débourage et collage à l'argile. Vin non filtré.

CÉPAGES

Marsanne 58%, Roussanne 17%, Chardonnay 10%, Grenache blanc 8%, Clairette 7%

SERVICE

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

DÉGUSTATION

"Le blanc se pose sur une acidité vigoureuse aux agrumes tranchants, avec la floralité qui rejoint une finale à la tonalité plus minérale. Classique bien équilibré, tonique et racé, le millésime engage l'avenir. "

Le guide des meilleurs vins de France 2024

