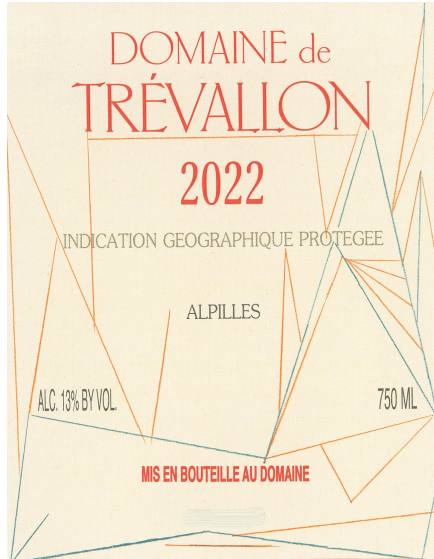


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2022

IGP Alpilles, 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.

LE MILLÉSIME

Une année de sécheresse extrême .

Seulement 115 mm de pluie entre le 1er Janvier et la fin du mois d'aout.

Le thermomètre monte au-dessus de 30°C dès début mai, s'en suit un été particulièrement chaud et sec .

SITUATION

Nord des Alpilles

TERROIR

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

VENDANGES

Les vendanges ont commencé le 29 août avec la Syrah.

Nous avons fini avec les Cabernet Sauvignon le 16 septembre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

Élevage 24 mois en foudres . Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50%

13 % VOL.

Contient des sulfites. Contient de l'oeuf ou des produits à base d'oeuf.

SERVICE

Servir ce vin à 16°C . Carafer 1 heure avant

DÉGUSTATION

Malgré l'intensité de l'été 2022 nous avons un millésime avec une belle fraîcheur, de beaux équilibres et peu d'alcool , moins de 13°.

