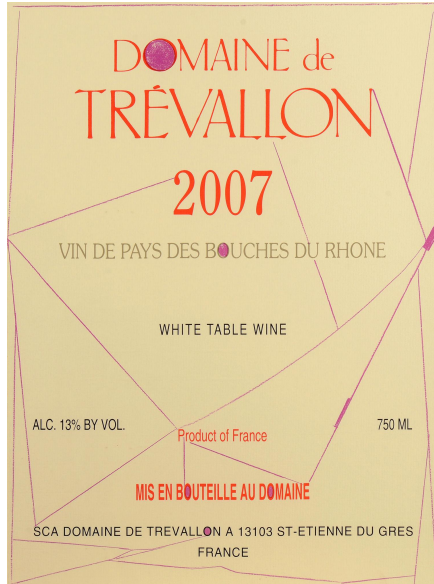


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2007

Vin de Pays des Bouches du Rhône,

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

Un des plus grands millésimes de Trévallon !

LE MILLÉSIME

Rien ne laissait présager un grand Millésime; pas de conditions climatiques exceptionnelles, pas de printemps précoce, pas d'été chaud et sec. Pourtant dès le début des vendanges on s'est rendu compte que le raisin avait beaucoup de goût et une richesse extraordinaire

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 : 17 septembre

Fin des vendanges le : 28 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

Ne pas ouvrir avant 2017 !

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

DÉGUSTATION

Après les premiers pressurages, on a eu la certitude que le rouge 2007 sera puissant, riche et soyeux, avec une grande douceur

C'est un vin fruité et épicé à la fois

Ce vin sera bon dès la mise en bouteille et pour au moins 30 ans!

ACCORDS GOURMANDS

Un gibier, un carré d'agneau, voir même un rouget sur lit d'oignon



PRESSE & RÉCOMPENSES

19.5/20

"Rayonnant de naturel cette cuvée est tout simplement magique exprimant un équilibre rare. Le nez est poudré et vibrant, avec des notes de fruits des bois. La bouche est d'un tendre velouté."

Gault Millau, <http://www.gaultmillau.fr>, 11/03/2010

