

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trévallon rouge 1993

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux,

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

Dernier millésime de Trévallon avec l'AOC

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 sous la pluie : 27 septembre

Fin des vendanges : 8 octobre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

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

Décanter avant la dégustation, servir à 16°C

Potentiel de garde : 20 ans

DÉGUSTATION

Novembre 2007

Dégustation du mois de novembre en Afrique du Sud par Remington Norman

Très belle couleur, nez concentré, sur le chocolat. structure ferme, tanins serrés. Vin à boire



PRESSE & RÉCOMPENSES

"Robe rubis clair, bord du disque légèrement irisé. Nez très complexe de fruits noirs très murs, de réglisse de venaison , de gibier, de cuir, de viande fumée ,et de pot pourri de fleurs séchées . . En bouche, attaque ample, beaucoup de fraîcheur et de gourmandise néanmoins pour un vin qui a plus de 15 ans . Les arômes en bouche sont concordants avec le nez en particulier sur le coté viande fumée , avec un coté salé, le cuir, l'orange sanguine , le compost et un coté poivré en plus .
Impression globale d'un grand vin..."

<http://legoutduvin.hostblog.fr/>, 06/03/2013

