

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2006

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

Le 30ème millésime de Trévallon

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: 24 septembre

Fin des vendanges :le 5 octobre

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

Déjà très ouvert

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

Potentiel de garde: jusqu'en 2026

DÉGUSTATION

Le rouge 2006 est un millésime étonnement accessible compte tenu de sa jeunesse, avec une texture soyeuse et une bouche sur le fruit rouge

ACCORDS GOURMANDS

Une daube de sanglier ou de taureau .

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Robe profonde. Nez très original, où les fruits rouges laissent un peu de place à la figue, aux fruits secs. La bouche révèle une certaine fermeté et un côté austère, mais la structure s'allonge en une finale complexe et multiple, fruits compotés, épices, olives."

<http://pipette.canalblog.com/>, 06/03/2013

