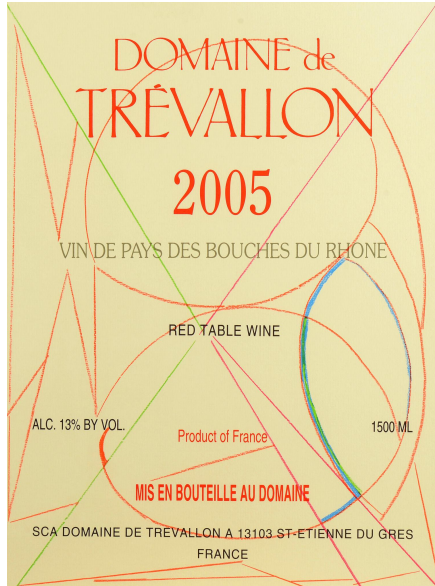


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2005

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 .

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 : 19 septembre

Fin des vendanges le : 30 septembre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

Elevage 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 bon mais attendre encore 2 ou 3 ans

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

Potentiel de garde 25 ans !

DÉGUSTATION

Ce Trévallon 2005 a un très bel équilibre avec une finale longue et fraîche

Le nez propose de subtils parfums de cassis et framboise sauvage

ACCORDS GOURMANDS

Un gigot d'agneau au thym ou un gibier fin

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Rubis profond. Beaucoup de charme dans ce nez fruité, puis sur une pointe d'herbes de cuisine. Sur la puissance, avec un volume riche qui en impose. Pas bodybuildé pour deux sous, mais les tannins en imposent, avec toujours cette complexité d'expression, qui se termine sur une rétro remarquable de fruits rouges mûrs. Potentiel énorme!..."

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



"Le nez intense est marqué par des notes de sang et de purée de fruits écrasés. Cette sensation du fruit est accompagnée par une minéralité affirmée. L'attaque en bouche se montre plus ample et charnue que le Tempier avec une belle persistance en finale. Dense et ferme, il est structuré avec des tanins élégants. Si vous aimez boire les vins jeunes, il faudra l'aérer longuement, mais il est surtout taillé pour la garde."

Roberto Petronio, RVF, 22/03/2013

