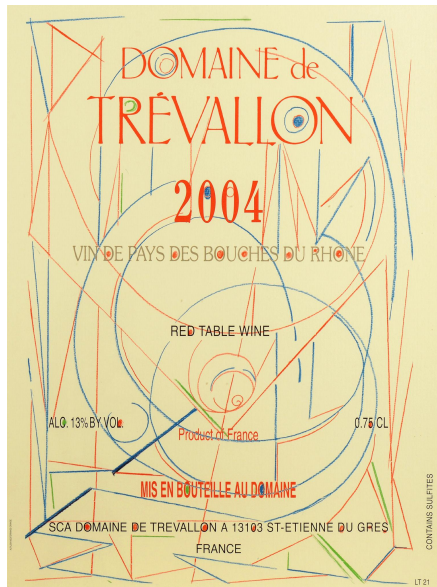


# DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



## Domaine de Trévallon rouge 2004

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 : 20 septembre

Fin des vendanges le : 1er 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

Peut commencer à se boire

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

Potentiel de garde : 25 ans

### DÉGUSTATION

Le nez de fruits rouges et noirs évolue vers la figue. La bouche est droite sur des tanins veloutés mais encore jeunes qui augurent de très belle longévité à ce vin. Le vin est juteux, salivant avec des notes salines et de garrigue.

La finale d'une grande finesse est tout en équilibre entre fuité et salinité

### ACCORDS GOURMANDS

Médaillon de veau aux morilles

