

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trévallon rouge 1991

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 .

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 : 23 septembre

Fin des vendanges : 8 octobre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

Élevage 18 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Syrah 40%

SERVICE

Décanter avant la dégustation, servir à 16°C

Potentiel de garde : 20 ans

DÉGUSTATION

Août 2010

91 joue sur la finesse, nez légèrement animal et tabac blond, robe limpide rubis avec de léger reflet grenat, soyeux en bouche? des tanins très fins et encore très en forme

Novembre 2007

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

Robe limpide, nez épicé, une texture ferme au palais où domine le cabernet. Élégant, belle acidité. Un joli vin. A boire.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Un vin tout en finesse et en élégance, à maturité complète, très marqué par le cabernet. Pas une grande longueur mais le squelette du vin est sérieux et la chair suffisante. Néanmoins très légèrement liégeux mais cela ne perturbe pas trop la dégustation. De la classe mais à boire sans trop attendre"

www.degustateurs.com, 06/03/2013

