

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2019

IGP Alpilles, France

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.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2019 a commencé avec un hiver pluvieux. La pluie s'est poursuivie jusqu'au début du printemps qui fût plutôt chaud.

La chaleur a perduré jusqu'à l'été qui a été particulièrement chaud avec un pic à 43°C enregistré fin juin.

Les pluies de début d'année et l'enracinement profond dans les sols calcaires ont permis d'avoir un millésime équilibré et frais malgré la chaleur.

SITUATION

Nord des Alpilles

TERROIR

Sol calcaire et argileux, très caillouteux : Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, crétaïc inférieur, moins de 130 millions d'années

À LA VIGNE

Début des vendanges : 09 septembre

Fin des vendanges : 19 septembre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

Élevage 24 mois en foudres. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50%

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir ce vin à 16°C. Carafer 1 heure avant

DÉGUSTATION

D'une robe éclatante, ce millésime est complexe et tout en finesse. Sur des notes de garrigue et d'olives noires, il se dégustera très bien sur la jeunesse après une heure d'aération. Son potentiel de garde est de minimum 30 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Il se mariera parfaitement à un carré d'agneau.

