

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trévallon rouge 1983

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.

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

Élevage 18 mois en foudres. 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

DÉGUSTATION

Mars 2013

Reste toujours très bon avec encore un potentiel de 4/5 ans !

Avril 2005

Sûrement un des plus beaux millésimes que je n'ai jamais fait. Très riche, extrêmement concentré, figué. A boire et à garder.

ACCORDS GOURMANDS

Cuisseau de sanglier mariné et griller sur des ceps de vignes

