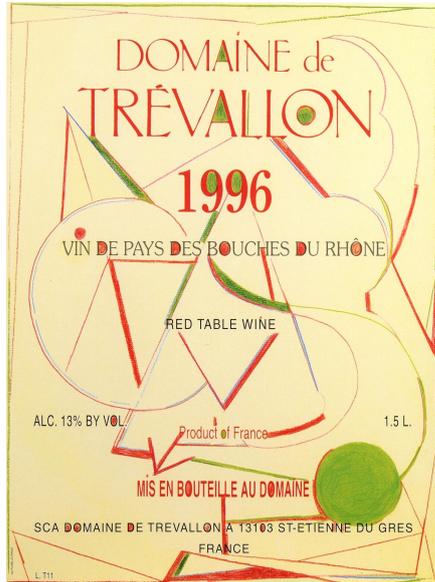


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 1996

Vin de Paus 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 .

PRÉSENTATION

1996 est le premier millésime de Trévallon avec une étiquette dessinée par René Dürrbach

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 : 31 septembre

Fin des vendanges : 9 octobre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

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

Servir à 16°C .

Potentiel de garde de 20 ans

DÉGUSTATION

Novembre 2007

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

Arômes de fruits noirs et d'épices, tanins serrés et granuleux. Ferme en bouche. Grande fraîcheur. A boire dans les 2 ans

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges...



PRESSE & RÉCOMPENSES

"Superbe nez sur les fraises des champs, un peu de truffes, frais. La bouche est une petite merveille de finesse et de fraîcheur. L'âge idéal pour un vin de cette corpulence, soit de corps moyen, agile. Il n'est pas des plus longs et la finale parait un peu simple sur son style acidulé, mais quel charme! Un des plus séduisants de la soirée. Superbe! 92 pts"

Yves Martineau, degustateurs.com, 06/03/2013

