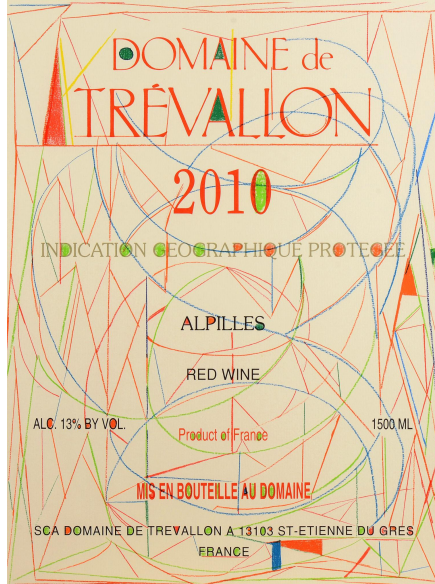


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2010

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.

PRÉSENTATION

Très petite récolte : moins de 20 hectolitres / hectares

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 : 27 septembre

Fin des vendanges : 7 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

Ne pas ouvrir avant 2020

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

DÉGUSTATION

Rond, construit sur une trame de petits tannins frais et serrés, soyeux et très digeste

Potentiel de garde d'au moins 20 ans !

ACCORDS GOURMANDS

Un gibier fin, une côte de boeuf ou un carré d'agneau !

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Commentaire RVF « Réussites Exceptionnelles »

Une syrah éclatante, mûre et très fruitée alliée au cabernet sauvignon

Plus fine que le 2009, mais de très bel équilibre"

Revue des vins de France, 06/03/2013

