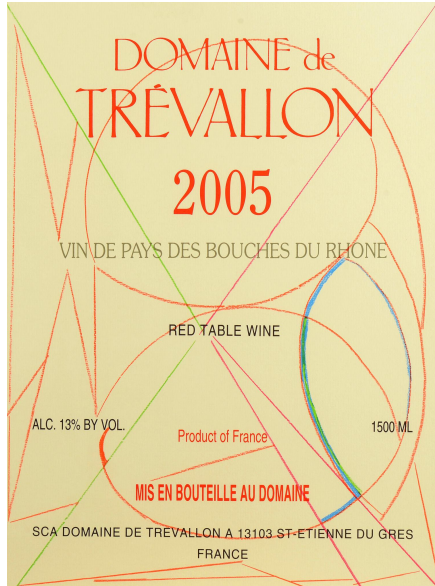


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon Blanc 2005

Vin de Pays des Bouches du Rhône,

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonnes dont 50% neuves

SITUATION

Nord des alpillles

TERROIR

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

VINIFICATION

Elevage cépages par cépages en barriques 12 mois, sans soutirage, avec deux ou trois batonnages. Collage à l'argile, et légère filtration à la mise en bouteille.

CÉPAGES

Marsanne 45%, Roussanne 30%, Clairette 13%, Chardonnay 12%

SERVICE

Attendre 2016/2017

Carafier une demi-heure avant la dégustation, servir à 13°C .

DÉGUSTATION

Les notes au nez sont plus fumées, on est sur du pain grillé et des fleurs blanches. En bouche, c'est une belle matière, fluide et ronde, on est entre le pain grillé et la mirabelle, c'est... génial !

<http://www.oenos.net/2011/09/revevin-2011-trevallon-ma-tuer/>

ACCORDS GOURMANDS

Coquilles Saint-Jacques au safran et à l'huile d'olive .

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Un Trévallon 05, mais blanc cette fois. Venu après un meursault plus expressif en bouche qu'au nez, ce Trévallon blanc nous a séduit par son onctuosité et sa capacité à accompagner tout un dîner, tout seul comme un grand. Qu'il est."

Nicolas de Rouyn, <http://bonvivantetplus.blogspot.fr/>, 20/06/2013

