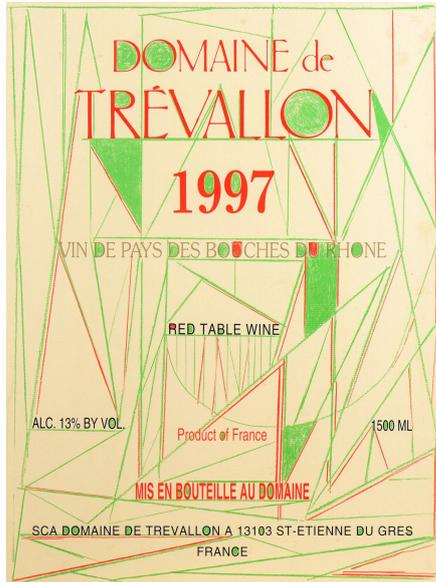


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 1997

Vin de Pays 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 .

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 : le 22 septembre par la Syrah
Reprise des vendanges : le 6 octobre des Cabernets

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.
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

Décanter, 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

Robe limpide, arôme de chocolat noir et fenouil. Élégant

ACCORDS GOURMANDS

Côte de boeuf grillée

PRESSE & RÉCOMPENSES

16.8/20

"Son élégance, sa complexité, tranchent avec la fragilité de la robe : la fraise écrasée, la cerise, le laurier, la fumée, les épices, l'esprit quelque peu animal affirment un caractère magnifique, à nouveau à la façon d'un grenache rhodanien. Rayas est même cité pour imager cette ambivalence entre la « légèreté » de la robe et la profondeur olfactive."

In Vino Veritas, 06/03/2013

