

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon Blanc 2000

Vin de Pays des Bouches du Rhône,

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonnes dont 50% neuves

SITUATION

Nord des alpilles

TERROIR

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

VINIFICATION

Élevage cépages par cépages en barriques 12 mois, sans soutirage, avec deux ou trois batonages.

Débourage et collage à l'argile.

Légère filtration à la mise en bouteille.

CÉPAGES

Marsanne 37%, Roussanne 37%, Clairette 14%, Chardonnay 12%

SERVICE

Carafer avant la dégustation, servir à 13°C .

DÉGUSTATION

Très ouvert en ce moment (2014), évoluera encore quelques années .

ACCORDS GOURMANDS

Poissons grillés à l'huile d'olive

PRESSE & RÉCOMPENSES

"je retrouve au nez encore ces notes de pain grillé, mais allant plutôt cette fois-ci vers des arômes un peu truffés. La bouche est moins grasse que précédemment, la bouche est longue et vive, on sent que c'est un grand vin... On passerait des heures sur ce vin..."

<http://www.oenos.net>, 06/03/2013

