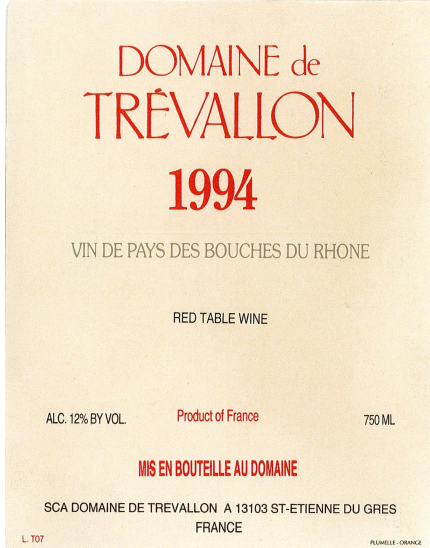


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 1994

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 .

LE VIN

13, 14 et 17 septembre orages très violents

SITUATION

Nord des Alpilles

TERROIR

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

A LA VIGNE

Début des vendanges : 12 septembre

Fin des vendanges : 24 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

Décanter avant la dégustation, servir à 16°C

Potentiel de garde: 22 ans

DÉGUSTATION

Novembre 2007

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

Après aération, des touches de fenouil et chocolat apparaissent. le palais est frais, bonne longueur en bouche. Élégance. Sensation de boire un vieux bourgogne. Difficile de savoir comment il va évoluer

