

# DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

## Domaine de Trévallon rouge 1995

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 .

### PRÉSENTATION

Une été idéal nuancé par un mois de septembre désastreux a donné un millésime de très bonne qualité

### 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 : 25 septembre

Fin des vendanges : 4 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 30 ans

### DÉGUSTATION

La robe est rouge soutenu, presque sans traces d'évolution. Le Nez est vibrionnant, mêlant des notes de griottes, de chocolat auxquelles s'ajoutent de légères notes tertiaires d'humus, de rose fânée. La Bouche est nettement sur les fruits, avec une tension rafraîchissante. La finale est encore puissante et les tannins, de très belle facture, sont déjà bien fondus dans l'ensemble.

Un très beau vin qui peut être bu ou encore attendu

Septembre 2009

Belles saveurs de cassis, de thym, de truffe et de laurier, la bouche tendue et soyeuse appelle la truffe sous la cendre

Le grand guide des vins de France

Bettane & Desseauve

17.5/20

Novembre 2007

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



Très agréable, vigoureux, nez complexe de terre. Bien Charpenté, impression de chaleur, structure onctueuse. Très joli vin. A besoin de quelques années encore avant d'atteindre son apogée

**ACCORDS GOURMANDS**

Sanglier mariné et grillé, agneau...

**PRESSE & RÉCOMPENSES**

"Un nez de truffe encore plus affirmé, un vin affirmé... Quel vin !"

Oenos, 06/03/2013

