

# DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

## Domaine de Trevallon Blanc 2007

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.  
Débourbage et collage à l'argile.  
Légère filtration à la mise en bouteille.

### CÉPAGES

Marsanne 40%, Roussanne 35%, Clairette 13%, Chardonnay 12%

### SERVICE

Se déguste mal en ce moment : attendre 2019.  
Carafer une demi-heure avant la dégustation, servir à 13°C .

### DÉGUSTATION

Nez floral, belle acidité avec une très belle longueur en bouche, quelques notes de fruits secs.

### ACCORDS GOURMANDS

Daurade grillée à l'huile d'olive .

