

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 .

