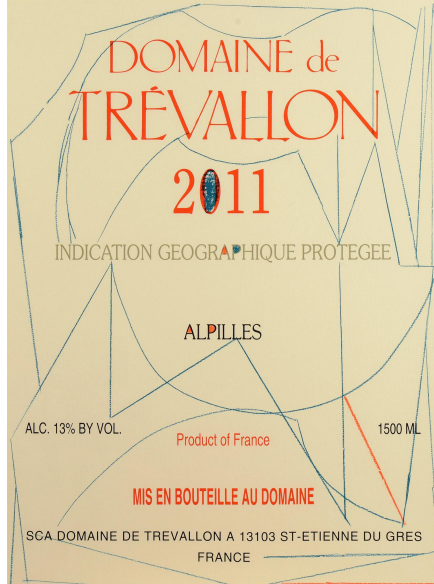


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2011

Indication Géographique protégée Alpilles,

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.

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 : 12 septembre

Fin des vendanges : 23 septembre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

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

Attendre 2021

Servir à 16°C

DÉGUSTATION

Léger, peu d'alcool 12.50°, fruité et digeste avec des tannins très fins

Potentiel de garde d'une vingtaine d'année

ACCORDS GOURMANDS

Une côte de boeuf ou un rosbif

