DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trévallon rouge 1985

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux,

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

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.
Élevage 18 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Syrah 40%

SERVICE

Décanter un quart d'heure avant la dégustation, servir à 16°C
Potentiel de garde : 30 ans

DÉGUSTATION

Octobre 2015
Très bon en ce moment

ACCORDS GOURMANDS

Sanglier des alpilles ayant mangé beaucoup trop de raisin sur le Domaine Sangliers à consommer sans modération !!

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Le fruit se montre très mûr, toujours plus confit. Cela sent la truffe blanche. Trévallon l'emporte par la densité de sa chair et cette attaque très veloutée. C'est un vin éclatant et gourmand, à boire à l'automne."
www.larvf.com, Revue des vins de France, 06/03/2013

"Magnifique jus cendré, épanoui, apaisé, douceur dans un écrin de soie, toujours très légèrement sucré, sans jamais perdre son équilibre, sa tenue, cette fraîcheur persistante ainsi que cette force minérale surprenante... Un ensemble d'une grande harmonie qui ponctue en beauté cette superbe série !"
http://invinoveritastoulouse.fr, 29/03/2013

Domaine de Trévallon
Avenue Notre Dame du Chateau, 13103 Saint-Étienne-du-Grès
Tel. 04.90.49.06.00 - info@domainedetrevallon.com
www.domainedetrevallon.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.