

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trévallon rouge 1987

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 .

PRÉSENTATION

Vendanges très tardives

SITUATION

Nord des Alpilles

TERROIR

Sol calcaire et argileux, très caillouteux : Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, créacé inférieur, moins de 130 millions d'années.

À LA VIGNE

Début des vendanges : 6 octobre

Fin des vendanges : 16 octobre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

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 avant la dégustation, servir à 16°C

DÉGUSTATION

Mars 2013

Très bon en ce moment !

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Le disque limpide s'étirole sur une belle intensité centrale, mais sans excès. Un nez de petite verdure laisse échapper de belles notes de rhubarbe mure, mais fraîche avant de s'épanouir sur un mentholé improbable. L'attaque fine s'arrête vite malgré un début prometteur sur les baies rouges. Les tannins présents sont fins et soutiennent l'arrière-plan avec maestro. Il s'ouvre ensuite et montre une complexité aromatique magnifique et une présence amplifiée de la fraise. Un vin d'une belle intelligence."

Barth, <http://www.serial-bottler.ch>, 06/03/2013

