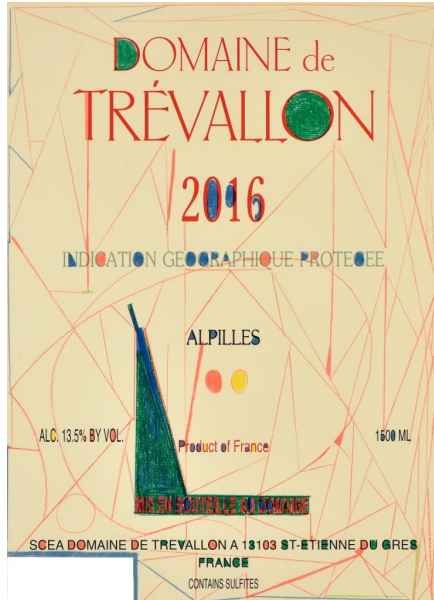


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2016

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.

PRÉSENTATION

40ème millésime de Trévallon

LE MILLÉSIME

Malheureusement les sangliers sont passés par là... Nous n'avons jamais eu autant de dégâts : 30% de la récolte. Aimant plus la Syrah, les sangliers ont mangé moins de Cabernet. Le 2016, prélèvement « naturel » oblige, sera composé de 60% de Cabernet.

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 : 22 septembre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

Élevage 24 mois en foudres. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Syrah 40%

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir ce vin à 16°C. Carafer 1 heure avant

DÉGUSTATION

Un vin d'une grande complexité aromatique : Badiane, réglisse, mûre sauvage, cassis, cèdre ... De beaux tanins mûrs et une grande fraîcheur.

Potential de garde: certainement plus de 35 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Un canard aux aïnelles, un gigot d'agneau des Alpilles aux herbes de Provence...

