

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon Blanc 2014

IGP des Alpilles,

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonnes dont 25% neuves

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

Élevage cépages par cépages en barriques 12 mois, sans soutirage, avec deux ou trois batonnages.

Débourage et collage à l'argile.

Légère filtration à la mise en bouteille.

CÉPAGES

Marssanne 55%, Grenache blanc 15%, Roussanne 15%, Clairette 9%, Chardonnay 6%

SERVICE

Ne pas ouvrir avant 2022

Carafer une demi-heure avant la dégustation, servir à 13°C .

DÉGUSTATION

Un vin d'une grande fraîcheur, jaune pâle aux reflets dorés. Un nez d'herbe coupée, de fleurs blanches, de citronnelle et de miel. L'amande amère se révèle en bouche, légèrement anisée et safranée.

Un vin de belle garde.

ACCORDS GOURMANDS

Poisson grillé.

