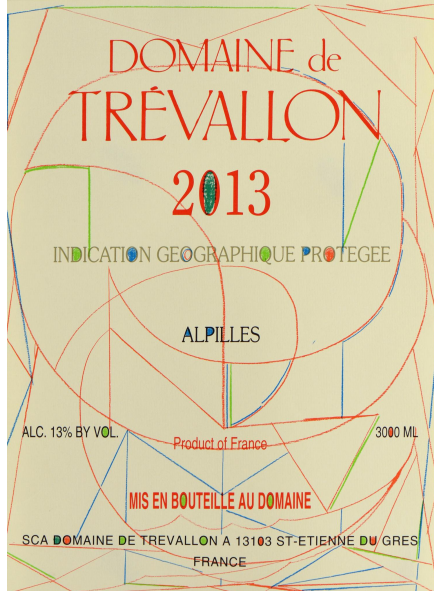


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2013

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

Vendanges les plus tardives depuis 1996

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 : 30 septembre

Fin des vendanges : 10 octobre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

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

Se boit déjà très bien !

Servir à 16°C

DÉGUSTATION

"Sans aucun doute, le plus grand rouge de Provence en 2013. Un vin brillant, établi sur une matière longue conduite par des tanins de grande distinction, particulièrement doux sur cette année 2013"

La Revue du Vin de France - Juin 2014

Potentiel de garde d'au moins 25 ans

ACCORDS GOURMANDS

Une viande rouge grillée

