

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2001

Vin de Pays des Bouches du Rhône,

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

Année magnifique

Trois semaines de mistral en août qui ont concentré le raisin

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 : 17 septembre

Fin des vendanges : 28 septembre

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

Carafer une demi-heure avant la dégustation, servir à 16°C

Potentiel de garde 30 ans

DÉGUSTATION

On commence à vibrer sur ce vin à la structure puissante, avec un enrobage de tanins aromatiques, se terminant sur la garrigue et la truffe

ACCORDS GOURMANDS

S'accorde bien avec la truffe et les morilles...

PRESSE & RÉCOMPENSES

"A l'ouverture ce vin est vêtu d'une robe lourde, carmin au coeur, s'éclaircissant au bord ; il développe surtout un nez formidable fait de mûres chaudes, de cuir tiède et d'un coulis de groseille frais. En bouche c'est presque plus formidable encore, franc, intense, avec une finale fraîche et brillante."

Antoine Mantez, <http://secretsepicture.blogspot.fr>, 14/01/2014

