

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2017

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.

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 : 4 septembre

Fin des vendanges : 14 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 50%, Syrah 50%

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

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

DÉGUSTATION

A l'oeil la robe est rubis aux reflets pourpres.

Le nez est puissant sur des notes de fruits rouges, de poivre, de cuivre et d'épices.

La bouche est ample et suave. La fraîcheur bien présente donne une belle vivacité à ce vin.

ACCORDS GOURMANDS

Il se mariera parfaitement à un perdreau rôti aux aïelles, une brouillade de truffes, un carré d'agneau, un risotto à la truffe blanche... ou quelques desserts à base de cacao.

