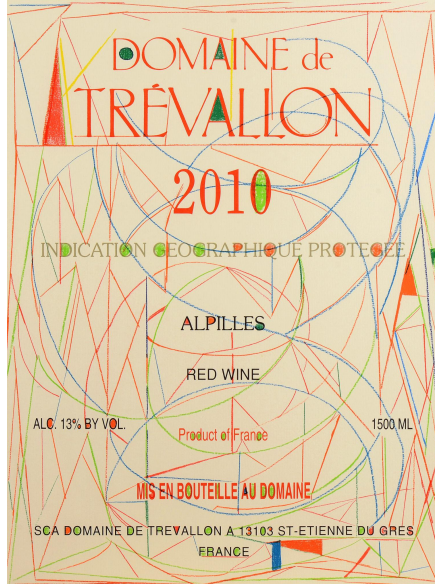


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon Blanc 2010

IGP des Alpilles,

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonne dont 25% neuves.

SITUATION

Nord des alpilles

TERROIR

Sol calcaire et argileux, très caillouteux : Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, créacé inférieur, moins de 130 millions d'années.

VINIFICATION

Elevage cépages par cépages en barriques 12 mois, sans soutirage, avec deux ou trois batonnages. Collage à l'argile, et légère filtration à la mise en bouteille.

CÉPAGES

Marsanne 50%, Roussanne 24%, Chardonnay 10%, Grenache blanc 8%, Clairette 8%

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Blanc de garde: attendre 2017

ACCORDS GOURMANDS

Poissons grillés à l'huile d'olive

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Commentaire RVF « Réussites Exceptionnelles »

-Robe brillante avec des reflets verts.

-Nez de verveine, pêche, abricot, épices

-Bouche ample avec un peu de miel, de l'amande et de la citronnelle."

Revue des vins de France, 06/03/2013

