

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trevallon Blanc 2006

Vin de Pays des Bouches du Rhône,

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonne dont 50% 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 batonages. Collage à l'argile, et légère filtration à la mise en bouteille.

CÉPAGES

Marsanne 44%, Roussanne 30%, Clairette 14%, Chardonnay 12%

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Juin 2010

Dégusté juste après une roussanne du Château de Beaucastel, ce blanc réalisé à partir de roussanne et de marsanne dans l'esprit des très grands du Rhône ne dépareillait pas . Il mérite vraiment d'être attendu pour amplifier l'ébauche de tout ce qu'on perçoit en finale .

2011 à 2017

Bettane & Desseauve 2009

ACCORDS GOURMANDS

Risotto aux truffes .

