

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, crétacé 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 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 .

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Ce vin réalisé a base de Roussanne et de Marsanne rivalise de profondeur et de précision avec les plus grandes cuvées du Rhône Sud. Ses notes fraîches, finement anisées ont une grande énergie qui se marie avec la complexité des fruits blancs dans un équilibre presque magique entre l'alcool et l'acidité, la texture paraît riche mais se fond dans une austérité fine d'une grande justesse."

<http://www.entredeuxverres.com,06/03/2013>

