

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon Blanc 2017

IGP des Alpilles,

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonnes dont 20% 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

Élevage cépages par cépages en barriques 12 mois, sans soutirage.
Débouillage et collage à l'argile.
Vin non filtré.

CÉPAGES

Marsanne 60%, Roussanne 15%, Chardonnay 10%, Grenache blanc 8%, Clairette 7%

SERVICE

Carafer une demi-heure avant la dégustation, servir à 15°C .

DÉGUSTATION

Un vin puissant et élégant, avec une certaine richesse.

1er nez sur l'abricot puis la pêche.

Attaque onctueuse avec une belle amertume et une salinité très rafraichissante.

Longue finale crayeuse et minérale.

