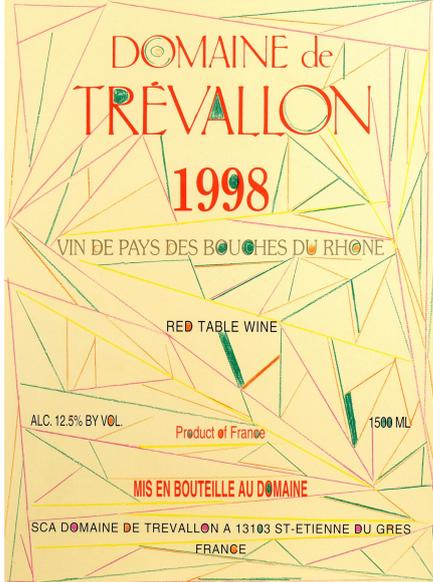


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon Blanc 1998

Vin de Pays des Bouches du Rhône,

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonnes dont 50% neuves

PRÉSENTATION

1er millésime avec du Chardonnay .

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, avec deux ou trois batonages.

Débourbage et collage à l'argile.

Légère filtration à la mise en bouteille.

CÉPAGES

Marsanne 37%, Roussanne 37%, Chardonnay 14%, Clairette 12%

SERVICE

Carafer avant la dégustation, servir à 13°C .

DÉGUSTATION

A boire.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons grillés à l'huile d'olive

