

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2020

IGP Alpilles, France

Trévallon est caractérisé par des élevages longs. Plus de 2 ans pour les rouges. Les soutirages sont limités au strict minimum, la lie qui se trouve au fond des fûts continue de nourrir le vin pendant toute la durée de l'élevage.

PRÉSENTATION

Le millésime 2020 a commencé par un printemps pluvieux qui s'est poursuivi par un été chaud et sec. Cependant les nuits furent fraîches.

SITUATION

Nord des Alpilles

TERROIR

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

VENDANGES

Les vendanges de Syrah ont commencé le 31 août, soit une dizaine de jour plus tôt que 2019.

Nous avons continué avec les Cabernet Sauvignon jusqu'au 21 septembre afin d'obtenir les meilleures maturités possibles.

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

Élevage 24 mois en foudres. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50%

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir ce vin à 16°C. Carafer 1 heure avant

DÉGUSTATION

La fraîcheur des nuits a permis d'obtenir un vin avec une grande vivacité et une belle finesse de tanins :

Mélange de fraises écrasées et d'olives noires avec une finale sur l'Eucalyptus.

Ce millésime tout en souplesse sera accessible sur la jeunesse, il pourra tout aussi bien se garder pendant de nombreuses années

ASPECT VISUEL

A l'oeil, la robe est éclatante, lumineuse, rouge carmin à reflets violacés de belle profondeur.

AU NEZ

Le nez, puissant et complexe sur des notes de garrigue et d'olives noires.



ACCORDS GOURMANDS

Il se mariera parfaitement avec de l'agneau, du boeuf ...

