

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2012

Indication Géographique protégée Alpilles

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.

SITUATION

Nord des Alpilles

TERROIR

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

A LA VIGNE

Début des vendanges : 24 septembre

Fin des vendanges : 5 octobre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre

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

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50%

SERVICE

Attendre 2022

Servir à 16°C

DÉGUSTATION

Couleur Intense

Arômes de mûres sauvages, de cerises noires et de garrigue que l'on retrouve en bouche

Tannins très présents mais bien enrobé, ce qui donne une sensation de rondeur

Potentiel de garde d'au moins 25 ans

ACCORDS METS-VINS

Une côte de boeuf ou un rosbif

