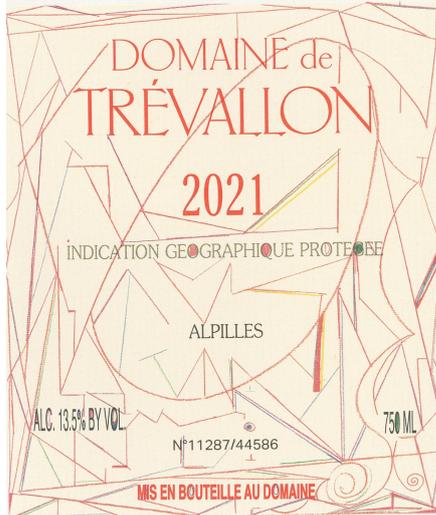


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2021

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

Depuis plusieurs années la pluviométrie est inexistante en été. Cependant en 2021 nous avons eu 20 mm en juillet et 25 mm en août, des petites pluies mais bénéfiques à la vigne. Un des étés les plus frais de ces dernières années : Température moyenne de 24°C en juillet et août contre 27°C en 2022.

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 ont commencé le 8 septembre avec la Syrah. Nous avons fini avec les Cabernet Sauvignon le 21 septembre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre. 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

Un vin très équilibré en bouche avec de beaux tannins arrondis.

AU NEZ

Nez sur les fruits rouges, framboise, cerise...

EN BOUCHE

Des notes légèrement végétales, mentholées qui lui confèrent de la fraîcheur. Après quelques minutes, on retrouve des notes de réglisse, de sous-bois humide.

ACCORDS GOURMANDS

Il se mariera parfaitement avec une gardiane de taureau.

