

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trevallon Blanc 2009 IGP des Alpilles,

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonne dont 50% neuves.

L'HISTOIRE

1er millésime avec du Grenache blanc

SITUATION

Nord des alpilles

TERROIR

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

VINIFICATION

Elevage cépages par cépages en barriques 12 mois, sans soutirage, avec deux ou trois batonnages. Collage à l'argile, et légère filtration à la mise en bouteille.

CÉPAGES

Marsanne 50%, Roussanne 24%, Chardonnay 11%, Clairette 10%, Grenache blanc 5%

SERVICE

Attendre 2017.

Carafer une demi- heure avant la dégustation, servir à 13°C .

DÉGUSTATION

Août 2011

Noté 16.5/20 dans le guide Bettane & Dessauve 2012:

Attaque onctueuse, bouche caressante avec des accents d'amande, le vin est déjà bien en place et il rayonnera sur un risotto aux truffes.

ACCORDS METS-VINS

Risotto aux truffes

PRESSE & RÉCOMPENSES

Réussite exceptionnelle

"Pour la première fois, Eloi Dürrbach intègre 4 à 5 % de grenache blanc.L'assemblage est complexe.Marsanne et roussanne (40%) sont extraordinairement parfumées (abricot,verveine,tilleul), tandis que le chardonnay sera un support de fraîcheur et de droiture ."

Revue des vins de France, 01/06/2010

