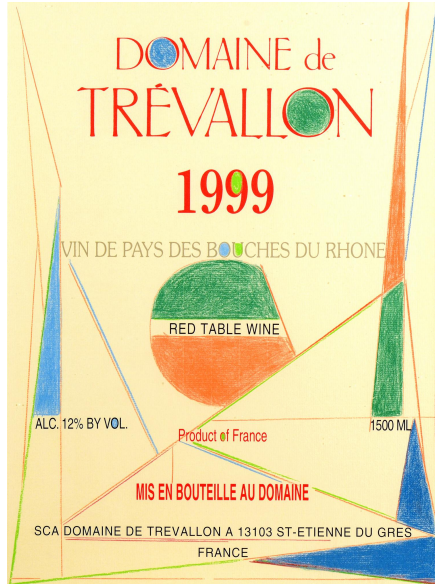


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 1999

Vin de Pays des Bouches du Rhône,

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

À LA VIGNE

Début des vendanges : 24 septembre

Fin des vendanges : 5 octobre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

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

Carafer une demi-heure avant la dégustation, servir à 16°C
potentiel de garde 20 ans

DÉGUSTATION

Nez profond de truffe noir, attaque suave, puis la bouche se tend avec des tannins truffés de belle ampleur et une finale sur l'eucalyptus qui se prolonge de façon infinie

Le grand guide des vins de France 2010

Bettane & Desseauve

18/20

ACCORDS GOURMANDS

Acompagnera très bien un risotto à la truffe !

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Un vin arc-en-ciel : giclure rouge sang qui saute d'abord aux narines, métamorphose en tapenade d'olives vertes, qui se noircit de truffe immédiatement après ; vient enfin une fleur poudreuse aux pétales mauves et blancs. Voilà le nez, une franche émotion nasale, à faire dresser les poils des bras, littéralement. On est obligé d'être lyrique avec cette belle gueule de vin !"

<http://www.vindicateur.fr/>, <http://www.vindicateur.fr/>, 06/03/2013

