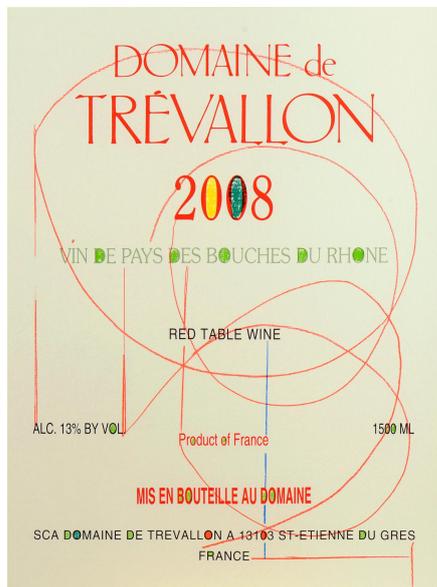


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon Blanc 2008

Vin de Pays des Bouches du Rhône,

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonne dont 50% neuves.

PRÉSENTATION

Ce millésime produit en très petite quantité ne contient que 10% de marsanne !
Les sangliers sont passés par là...

SITUATION

Nord des alpilles

TERROIR

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

VINIFICATION

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

CÉPAGES

Marsanne 85%, Chardonnay 10%, Roussanne 5%

SERVICE

Servir à 13°C .

DÉGUSTATION

Nez Floral de sureau, d'aubépine, d'acacia et de miel .

A boire aujourd'hui (2015)

ACCORDS GOURMANDS

Vieux comté ou parmesan .

