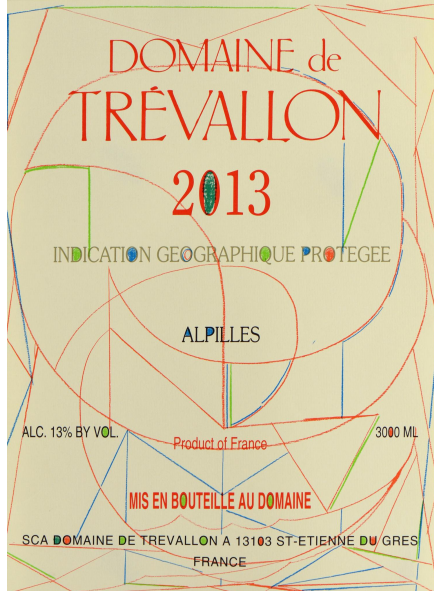


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon Blanc 2013

IGP des Alpilles,

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonnes dont 25% neuves

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

Élevage cépages par cépages en barriques 12 mois, sans soutirage, avec deux ou trois batonages.

Débourage et collage à l'argile.

Légère filtration à la mise en bouteille.

CÉPAGES

Marssanne 50%, Roussanne 24%, Chardonnay 10%, Clairette 8%, Grenache blanc 8%

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Jaune pâle. Quelques reflets verts, signe de fraîcheur.

Doux mélange d'amande, tilleul, verveine et anis bien spécifique au Trévallon Blanc.

