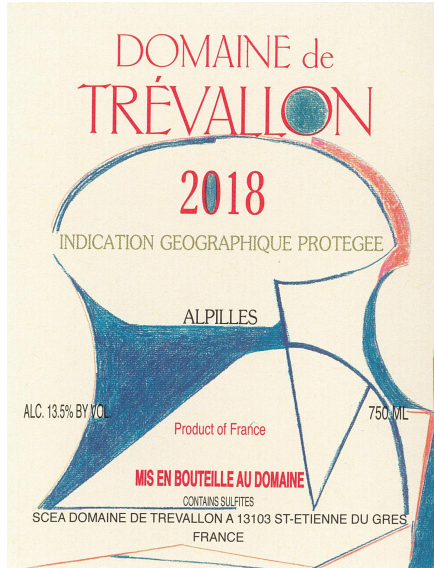


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2018

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.

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 : 10 septembre

Fin des vendanges : 27 septembre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

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

A l'oeil, la robe est intense, rouge carmin à reflets violacés de belle profondeur.

Le nez , puissant et de belle élégance est marqué sur les fruits rouges et noirs bien mûrs, sur fond d'épices type poivre blanc et réglisse, très caractéristiques de Trévallon.

La bouche est suave et se prolonge vers une finale avec une très grande qualité de tannins bien mûrs et de grande noblesse.

L'équilibre fraîcheur tannins richesse semble prédisposer ce grand vin pour une garde d'au moins une vingtaine d'années.

Gilles Ozello

ACCORDS GOURMANDS

Il se mariera parfaitement à un perdreau rôti aux aïnelles, une brouillade de truffes, un carré d'agneau, un risotto à la truffe blanche... ou quelques desserts à base de cacao.

