

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trevallon Blanc 2001

Vin de Pays des Bouches du Rhône,

Vinification traditionnelle, en barriques bourguignonnes dont 50% 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.
Débourbage et collage à l'argile.
Légère filtration à la mise en bouteille.

CÉPAGES

Marsanne 45%, Roussanne 30%, Clairette 13%, Chardonnay 12%

SERVICE

Carafer avant la dégustation, servir à 13°C .

DÉGUSTATION

Amandes, pamplemousse, raisin sec, tabac, intense et élégant, bonne acidité.

A boire aujourd'hui (2014) et pendant 4 ou 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons grillés à l'huile d'olive

