

# 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, créacé 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

