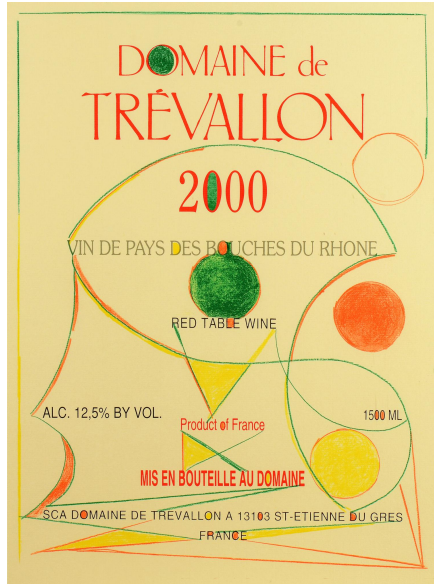


DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon rouge 2000

Vin de Pays des Bouches du Rhône,

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 : 27 septembre

Fin des vendanges : 7 octobre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

Élevage 24 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50%

SERVICE

Carafer une heure avant la dégustation, servir à 16°C

DÉGUSTATION

Rond, construit sur une trame de petits tannins frais et serrés, soyeux et très digeste

Potentiel de garde d'au moins 20 ans !

ACCORDS GOURMANDS

Gigot d'agneau aux truffes

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Trévallon Rouge 2000. Nez complexe et magique sur la rose fanée, frais, puis apparaissent les notes de sous-bois qui évoluent sur la truffe le tout enrobé discrètement par un boisé délicat... la bouche est chargée de fruit et d'énergie, d'acidité mure et de zestes, finale poivrée, toucher de bouche glissant d'une fraîcheur évidente."

Entre deux verres, 06/03/2013

