

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH

Domaine de Trévallon rouge 1990

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux,

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 .

PRÉSENTATION

Un des plus grand millésime de Trévallon !

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 : 11 septembre

Fin des vendanges : 21 septembre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

Élevage 18 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Syrah 40%

SERVICE

Décanter avant la dégustation, servir à 16°C

Potentiel de garde : 30 ans minimum

DÉGUSTATION

Novembre 2007

Dégustation du mois de novembre en Afrique du Sud par Remington Norman

Belle couleur. Arômes d'épice et chocolat au nez, ferme et complexe au palais, des tannins soyeux, belle longueur en bouche. Vigoureux et jeune. Meilleur vin de la dégustation

Avril 2005

Le vin est au début de son évolution. A mon avis, attendre 3 ou 4 ans au moins avant de le boire. Evoluera 12 à 15 ans encore



PRESSE & RÉCOMPENSES

"Dégustation à la Tour d'Argent

"Plus structuré que le 1983, il possède gourmandise et sérieux. Un vin de classe, d'une harmonie parfaite, avec des notes de sous-bois, de compote de fruits noirs, d'olives de Calamata, doté d'une grande fraîcheur. La table est conquise. (19/20)."

Revue des vins de France, 06/03/2013

