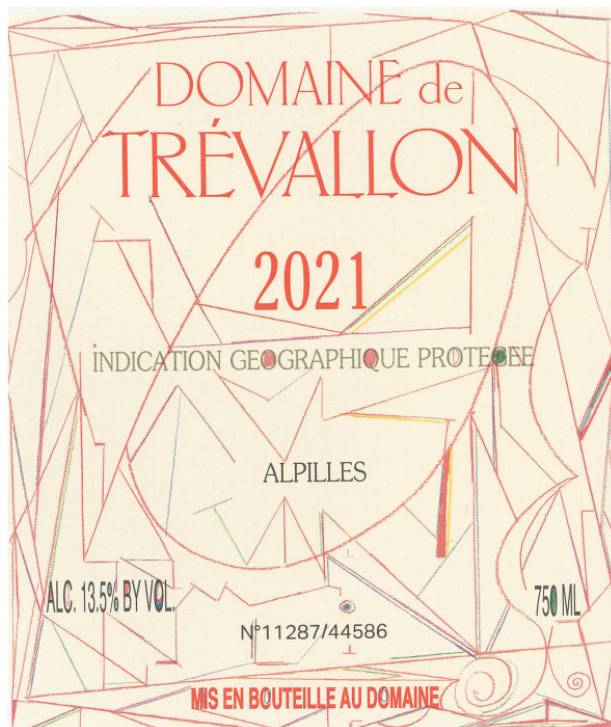


Domaine de Trévallon rouge 2021 (1 bouteille)



Prix du produit :

110,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TRÉVALLON)

Millésime: 2021

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 96/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE TRÉVALLON + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine de Trévallon rouge 2021

Guide RVF des meilleurs vins de France 2024 (sept 2023) : **96/100**. *Le degré léger du rouge 2021 signale un retour aux origines. La jeunesse du vin laisse la syrah dominer l'ensemble avec ses parfums de réglisse, de poivre, puis le cabernet impose son cassis légèrement fumé. Les tanins lisses et le millésime savoureux signe l'élégance de ce vin destiné à la garde.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

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 : Depuis plusieurs années la pluviométrie est inexistante en été. Cependant en 2021

nous avons eu 20 mm en juillet et 25 mm en août, des petites pluies mais bénéfiques à la vigne. Un des étés les plus frais de ces dernières années : Température moyenne de 24°C en juillet et août contre 27°C en 2022.

Situation : Nord des Alpilles

Terroir :

Sol calcaire et argileux, très caillouteux : Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, crétacé inférieur, moins de 130 millions d'années

Vendanges : Les vendanges ont commencé le 8 septembre avec la Syrah. Nous avons fini avec les Cabernet Sauvignon le 21 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%

Dégustation : Un vin très équilibré en bouche avec de beaux tannins arrondis.

Au nez : Nez sur les fruits rouges, framboise, cerise...

En bouche : Des notes légèrement végétales, mentholées qui lui confèrent de la fraîcheur . Après quelques minutes, on retrouve des notes de réglisse, de sous-bois humide.

Service : Servir ce vin à 16°C . Carafes 1 heure avant.

Accords mets-vins : Il se mariera parfaitement avec une gardiane de taureau.

Description brève du produit :

96/100 RVF. Le nouveau millésime du petit joyau des Alpilles, de plus en plus demandé... une production de moins en moins importante... de plus en plus rare. Sorti des caves du domaine en avril 2024 et conservé depuis dans nos chais climatisés.