

Domaine de Trévallon rouge 2013

Prix du produit :

900,00 €



caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2013

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Superbe millésime de Trévallon. Commentaire du vigneron : *"il a des tannins soyeux et vieillira au moins 25 ans"*. 17/20 RVF : *"Une texture délicate et élancée, à déguster avant 2030"*

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE TREVALLON **+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de Trévallon rouge 2013

Guide Bettanne + Desseauve 2017 : 17,5/20. Coup de Coeur. *Souple, soyeux, tendre, frais, gracieux, distingué. Comment ne pas succomber à un vin si finement et brillamment conté. Apogée 2016 à 2028.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17,5/20. Coup de Coeur. *Le rouge est toujours aussi remarquable. Déjà accessible, il réservera des surprises dans les vingt ans. Les millésimes frais, comme 2013, donnent un rouge davantage marqué par l'expression du cabernet-sauvignon que de la syrah. Tout en finesse, avec une texture délicate déjà accessible. A carafer. A déguster entre 2016 et 2030".*

La Revue du Vin de France - juin 2014 : *"Sans aucun doute, le plus grand rouge de Provence en 2013. Un vin brillant, établi sur une matière longue conduite par des tanins de grande distinction, particulièrement doux sur cette année 2013".*

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 : Vendanges les plus tardives depuis 1996.

Début : 30 septembre

Fin : 10 octobre

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

Vinification : sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

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

Cépages : Syrah : 50%, Cabernet Sauvignon : 50%

Service : Se boit déjà très bien après passage en carafe. Servir à 16°C .

Accords Mets-Vins : Une viande rouge grillée.

Potentiel de garde d'au moins 25 ans dans une bonne cave.