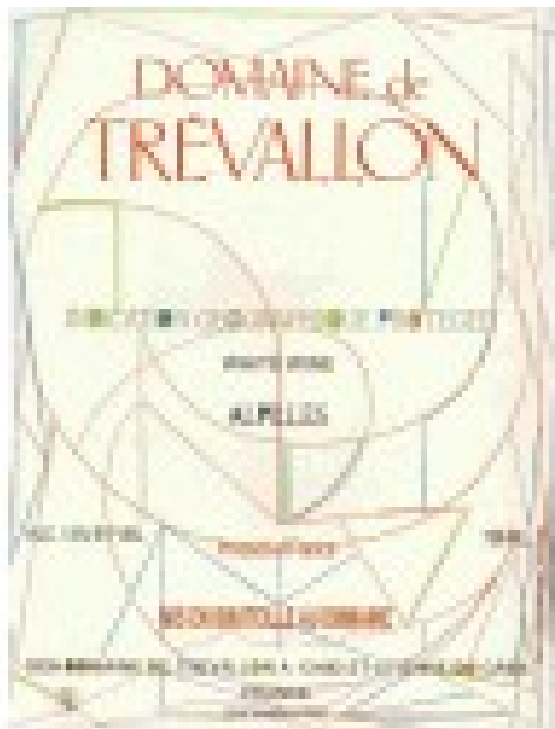


Domaine de Trévallon blanc 2014



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2014

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Description brève du produit :

Sans doute le meilleur vin blanc de Provence. De belle garde comme toujours à Trévallon.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE TREVALLON

Commentaires sur ce **blanc 2014 du domaine de Trévallon** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 16,5/20. *D'une grande fraîcheur, aux notes florales et de verveine, une pointe de citronnelle et de fenouil. Sa finale poivrée achève un tableau ravissant. Souple, suave et équilibré. À carafier. Apogée : 2016 à 2028*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16,5/20. *Le blanc s'affine au fil des millésimes : le 2014 développe un bouquet subtilement fumé et anisé avec une allonge délicate et vineuse. Un exemple de blanc sudiste.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : Nord des alpilles

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

Vinification : Élevage cépages par cépages en barriques 12 mois, sans soutirage, avec deux ou trois batonages. Débourage et collage à l'argile. Légère filtration à la mise en bouteille.

Cépages : Roussanne : 34%, Marsanne : 34%, Clairette : 11%, Chardonnay : 11%, Grenache blanc : 10%.

Service : Carafer une demi-heure avant la dégustation, servir à 13°C .

Dégustation : Jaune pâle. Quelques reflets verts, signe de fraîcheur. Doux mélange d'amande, tilleul, verveine et anis bien spécifique au Trévallon Blanc.