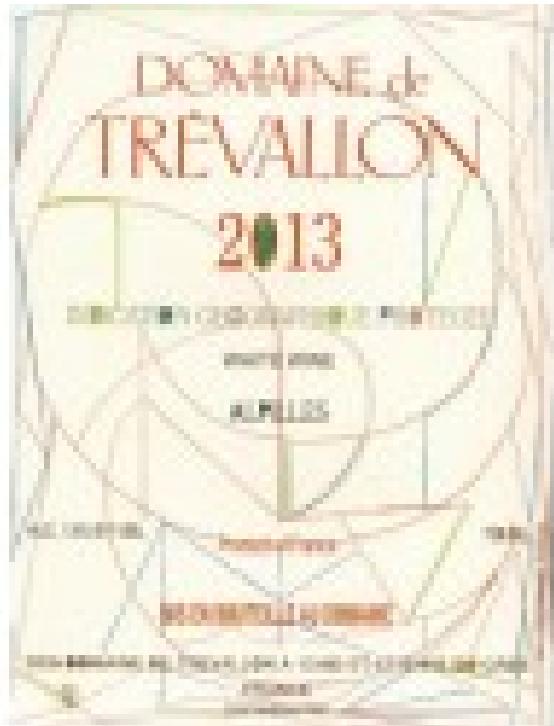


# Domaine de Trévallon blanc 2013



Prix du produit :

**225,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2013

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: roussanne-marsanne

## Description brève du produit :

Sans doute le meilleur vin blanc de Provence. 2013 est un millésime très réussi, moins puissant que 2012 mais plus équilibré. De belle garde comme toujours à Trévallon.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

## Domaine de Trévallon blanc 2013

**La Revue du Vin de France "Spécial millésime 2013" (A. Goujard, juin 2014) : Classé dans les "grandes réussites du millésime". "Superbe réduction et grande intensité des saveurs des 5 cépages (chardonnay, roussanne, grenache, marsanne, clairette), un grain de texture délicat et une magnifique allonge vineuse."**

## 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. Débourbage 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.