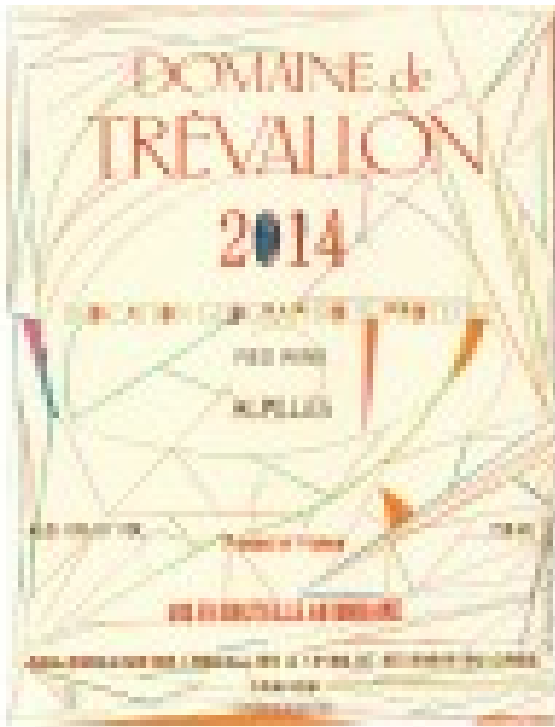


Domaine de Trévallon rouge 2014



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2014

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Description brève du produit :

16/20 RVF. Un millésime friand qu'on pourra commencer à déguster dans sa jeunesse après mise en carafe... ou conserver 10-15 ans sans problème.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de Trévallon rouge 2014

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 16/20. *Ce n'est pas le millésime le plus dense produit par Eloi Dürbach, mais compte tenu de son caractère compliqué, ce rouge conserve une matière finement extraite, digeste et marquée par une acidité volatile stimulante.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17/20, fourchette d'apogée : 2017-2030. Classé dans ce guide parmi "**les vins de Provence de l'année**". *La réputation de ce rouge n'est plus à faire. Il fait partie des expressions les plus abouties des vins de Provence. Gracieux, vertical, solide et aérien à la fois, il s'impose comme une évidence. Un vin juste et encore jeune, qui grandira dans le temps.*

commentaire de dégustation du domaine : *En 2014 le tri dans la vigne fût nécessaire. Le nez est légèrement poivré et épicé avec quelques notes florales. La bouche fruitée est pleine de finesse et de fraîcheur. Un millésime équilibré avec peu d'alcool, dans un style assez cabernet, similaire au 1988.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

VIGNOBLE ET TERROIR:

Le vignoble de Trevallon est une création récente, il a été planté en 1973 par **Eloi Dürrbach**.

Il est situé sur le versant nord des **Alpilles** entre Arles et Avignon dans le sud de la France.

Les sols sont calcaires et recouverts de gros cailloux, d'oursins fossilisés.

Pour **Eloi et Floriane Dürrbach**, le vin de Trevallon doit être le mariage du terroir et du travail du vigneron. Pour arriver à ce but, les terres de Trevallon qui étaient complètement vierges, n'ont reçu ni engrais, ni désherbants, ni pesticides, ni insecticides, ni produit de synthèse.

Les vignes sont uniquement labourées et fumées avec du compost.

SURFACE ET RENDEMENTS:

Le Domaine comprend environ 17 hectares de vignes.

Les cépages sont le Cabernet Sauvignon et la Syrah .

La production est d'environ 5000 caisses par an.

Elles produisent peu, environ 25hl par hectare en moyenne.

ASSEMBLAGE: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah.

VENDANGES ET VINIFICATION:

Les vendanges se font à la main lorsque le raisin est bien mûr et goûteux. Le raisin n'est jamais égrappé et aucune levure n'est utilisée.

Le rouge est élevé en foudres et barriques pendant deux ans avant d'être mis en bouteilles après seulement un léger collage au blanc d'oeuf.

GARDE:

Les vins de Trévallon sont des vins de garde par excellence. Il est préférable de commencer à les boire au bout de cinq, sept ans. Certains millésimes peuvent vivre 30 ans sans problèmes .