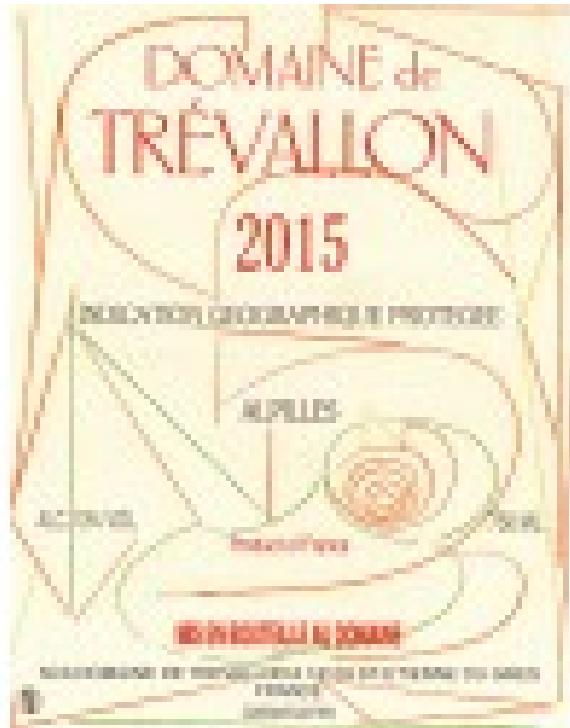


Domaine de Trévallon blanc 2015



Prix du produit :

456,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vignerons(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2015

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Bettane + Desseauve: 17/20

Description brève du produit :

Sans doute le meilleur vin blanc de Provence. De belle garde comme toujours à Trévallon. 2015 est exceptionnel. **17/20 B+D** ("la beauté de leur blanc laisse rêveur")

Description du produit :

PRESENTATION DU Domaine de Trévallon

Commentaires sur ce :

Domaine de Trévallon blanc 2015

Guide Bettane et Desseauve 2018 : 17/20. *La beauté de leur blanc laisse rêveur. Et il n'a même pas encore atteint sa vitesse de croisière. Complexé, très long en bouche, gras, ample et généreux, sa grâce et son équilibre impressionnent. Un très grand blanc. Apogée: de 2017 à 2037.*

Commentaire du domaine : *Les vendanges ont débuté le 24 août avec le chardonnay et se sont*

finies le 6 octobre. Les raisins étaient dans un très bel état sanitaire. Le millésime 2015 s'annonce exceptionnel.

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 cailloux et 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 aucun produit chimique 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 blancs y sont minoritaires (5%) : La Roussane, la Marsanne et le Chardonnay constituent la base de notre vin blanc. La production est d'environ 450 caisses par an. Le rendement est faible, environ 20hl par hectare en moyenne.

ASSEMBLAGE: 45% Roussane 45% Marsanne et 10 % Chardonnay.

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. Les blancs sont élevés en barriques durant une année, sans soutirage.