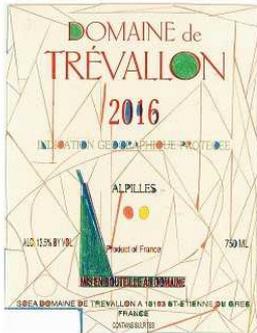


# Domaine de Trévallon blanc 2016



Prix du produit :

**456,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR  
Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)  
Millésime: 2016  
Appellation: IGP Alpilles  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
RVF: 17/20  
Bettane + Desseauve: 18/20  
Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

## PRESENTATION DU Domaine de Trévallon

Commentaires sur ce :

### Domaine de Trévallon blanc 2016

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : coup de coeur, 17/20. *Le blanc du domaine a rarement atteint ce raffinement, tant dans ses arômes floraux et caillouteux que dans sa texture élégante et longue. Un blanc apaisant qui évoluera avec grâce dans le temps. Le blanc 2016 est l'un des plus beaux blancs du sud.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 18/20 (Top 100 des vins). *Sophistiqué, ample, dans cet assemblage chaque cépage s'insère comme une pierre précieuse dans un écrin. Remarquable. De grande garde.*

**Commentaire du domaine** : *Ce vin a revêtu une robe jaune or aux reflets vert. Le nez intense, frais, élégant nous offre des fragrances de pêche, de mirabelle et de genêt. Avec un peu de temps dans le verre, on retrouve des notes minérales, iodées données par le sol calcaire. La bouche est élégante, onctueuse et fraîche, ce bel équilibre se poursuit longtemps en bouche pour nous offrir du plaisir.*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**LE VIN**

Petite récolte

**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.

Débourbage et collage à l'argile.

Légère filtration à la mise en bouteille.

**CÉPAGES**

Grenache blanc : 8%, Clairette : 7%, Marsanne : 60%, Roussanne : 15%, Chardonnay : 10%

**SERVICE**

Carafé une demi-heure avant la dégustation, servir à 15°C .

**ACCORDS METS-VINS**

Un mariage sur une daurade royale, des oursins ou tout simplement un loup grillé à l'huile d'olive de Trévallon.

**Description brève du produit :**

**17/20 et coup de coeur RVF.** Sans doute le meilleur vin blanc de Provence. De belle garde comme toujours à Trévallon.