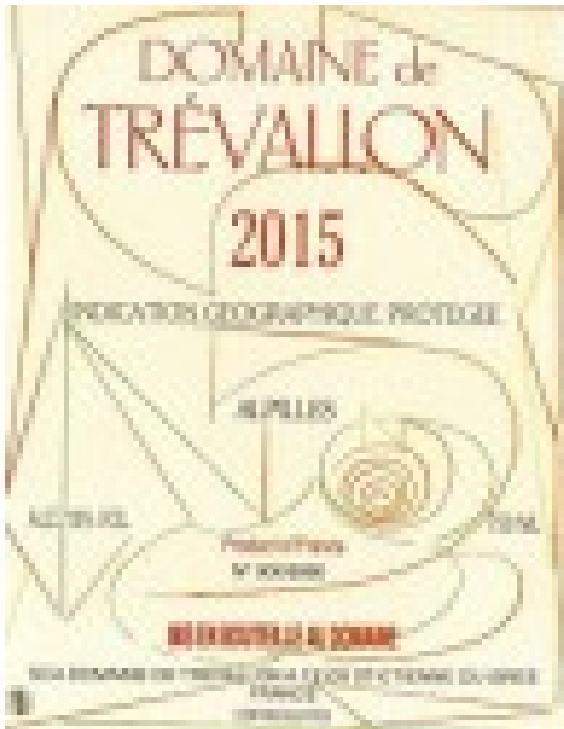


Domaine de Trévallon rouge 2015



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2015

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Description du produit :

PRESENTATION DU Domaine de Trévallon

Commentaires sur ce

Domaine de Trévallon rouge 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Après un millésime en demi-corps, le rouge 2015 renoue avec un caractère plus dense et méditerranéen. Encore campé sur une trame tannique solide, il lui faudra 4 à 5 ans de cave pour apaiser celle-ci.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Apogée de 2019 à 2028*

Commentaire de dégustation du domaine : *On découvre un vin à la robe rubis, aux reflets pourpre, le vin est limpide, le disque brillant. Les larmes sont fines et régulières. La robe confirme l'aspect jeune du vin.*

Le 1er nez est intense et séducteur, il dévoile des notes de griottes, framboises fraîches, relayé par des nuances de cacao et de noisettes grillées. Après aération le nez s'intensifie et nous percevons des notes épicées comme le poivre de Timut et la cannelle.

L'attaque est franche, les arômes sont les mêmes que ceux perçus au nez, accompagné par une

touche de cerise à l'eau de vie.

Les tanins sont présents mais soyeux et délicats. La fraîcheur bien présente donne de la vivacité et de l'énergie au vin.

La fin de bouche est équilibrée, suave et dynamique.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Trévallon est caractérisé par des élevages longs. Plus de 2 ans pour les rouges.
Les soutirages sont limités au strict minimum, la lie qui se trouve au fond des fûts continue de nourrir le vin pendant toute la durée de l'élevage.

LE VIN

Les vendanges ont commencé 10 jours plutôt qu'en 2014.

SITUATION

Nord des Alpilles

TERROIR

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

A LA VIGNE

Début des vendanges : 14 septembre

Fin des vendanges : 24 septembre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

Élevage 24 mois en foudres . Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon : 50%, Syrah : 50%

SERVICE

Je servirai ce vin à 16°C, carafé pour augmenter sa complexité aromatique.

ACCORDS METS-VINS

J'accompagnerai ce vin :

- d'un perdreau rôti aux airelles, réduction de vinaigre de framboise et purée de topinambours.
 - d'un trappe à la noix, pain croustillant aux raisin et chutney de nèfles à la menthe.
 - d'une tarte tiède au chocolat, figue rafraîchie d'un sorbet cannelle et noisettes caramélisée au caramel demi-sel.
-

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Ce carton est sorti des caves du domaine en mars 2025.