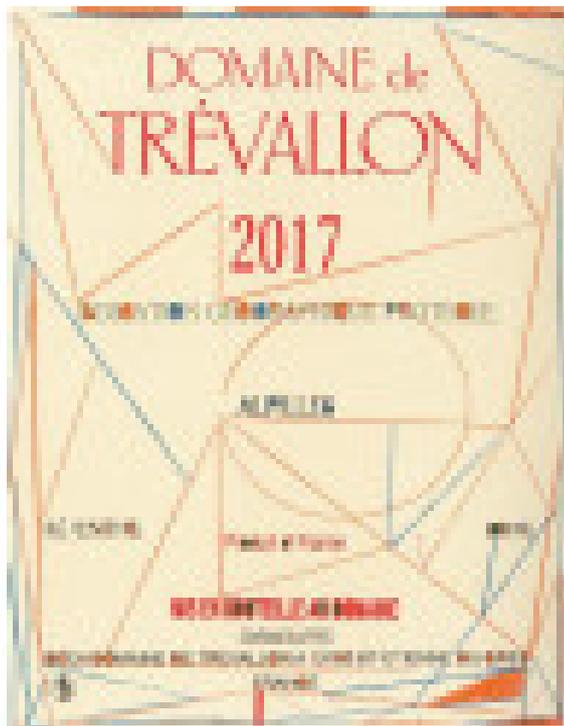


# Domaine de Trévallon blanc 2017



Prix du produit :

**510,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TRÉVALLON)

Millésime: 2017

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

RVF: 16-16,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

PRÉSENTATION DE TRÉVALLON  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

**Domaine de Trévallon blanc 2017**

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 18/20. *Frais et dense, aux notes florales et de miel, il dégage une fraîcheur printanière. Complexe, jeune encore, se dessinant avec la classe d'un gentleman des années 1950, ce blanc très long, salin, filigrane, est absolument magnifique.* Fourchette d'apogée : 2019 -2030.

**La Revue du Vin de France** (n°622, juin 218, spécial millésime 2017) : 16-16,5/20. Magnifique fraîcheur dans les chardonnay, marsanne, roussanne et clairette de ce blanc très raffiné, à l'élevage en barriques en filigrane. Pour la garde

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.

Débouillage et collage à l'argile.

Légère filtration à la mise en bouteille (Alc. 13,5% / Vol.)

## **CÉPAGES**

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

## **SERVICE**

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

## **DÉGUSTATION**

Un vin puissant et élégant, avec une certaine richesse.

1er nez sur l'abricot puis la pêche.

Attaque onctueuse avec une belle amertume et une salinité très rafraichissante.

Longue finale crayeuse et minérale.

## **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 :**

**18/20 B+D.** Sans doute le meilleur vin blanc de Provence. De belle garde comme toujours à Trévallon.