

Domaine de Trévallon rouge 2007 MAGNUM



Prix du produit :

250,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2007

Appellation: IGP Bouches-du-Rhône

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

un très grand millésime de Trévallon.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de Trévallon rouge 2007 MAGNUM

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2011: 18/20. *Ses saveurs de garrigue, fruits noirs, bois de cèdre, sa masse tannique parfaitement intégrée et sa finale d'une immense longueur tout en fraîcheur en font l'un des plus grands vins méridionaux.*

Guide Bettane et Desseauve 2011: 17/20. *Superbe potentiel, avec une matière merveilleuse et*

ces tanins grâciles et profonds qui poussent à réserver ce vin en magnum.

Guide Gault Millau 2011 : 19,5/20. *Rayonnant de naturel cette cuvée est tout simplement magique exprimant un équilibre rare. Le nez est poudré et vibrant, avec des notes de fruits des bois. La bouche est d'un tendre velouté.*

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

Un des plus grands millésimes de Trévallon !

LE MILLÉSIME

Rien ne laissait présager un grand Millésime; pas de conditions climatiques exceptionnelles, pas de printemps précoce, pas d'été chaud et sec. Pourtant dès le début des vendanges on s'est rendu compte que le raisin avait beaucoup de goût et une richesse extraordinaire.

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 le : 17 septembre

Fin des vendanges le : 28 septembre

VINIFICATION

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

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

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50%

SERVICE

Ne pas ouvrir avant 2017 !

Carafer une heure avant la dégustation, servir à 16°C

DÉGUSTATION

Après les premiers pressurages, on a eu la certitude que le rouge 2007 sera puissant, riche et soyeux, avec une grande douceur.

C'est un vin fruité et épicé à la fois

Ce vin sera bon dès la mise en bouteille et pour au moins 30 ans!

ACCORDS METS-VINS

Un gibier, un carré d'agneau, voir même un rouget sur lit d'oignon