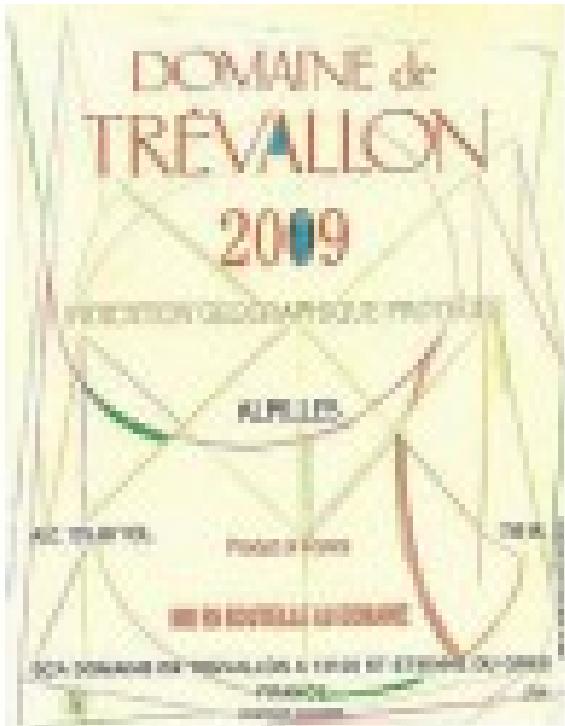


# Domaine de Trévallon rouge 2009 MAGNUM



Prix du produit :

190,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2009

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: cabernet sauvignon

## Description brève du produit :

Millésime chargé en soleil le 2009 reste très équilibré et offre un vin de longue garde.

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE DE TREVALLON + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

## Domaine de Trévallon rouge 2009 MAGNUM

**La Revue du Vin de France** (nov 2014): *Un vin solaire et plein, avec un côté crayeux qui le porte. La bouche est serrée, pleine, avec une petite touche de gaz qui le raffermit légèrement. Il nécessite un passage en carafe.*

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2013** : Marqué par des notes de poivron, de fruit noir

*et de réglisse, il présente une bouche fraîche aux tanins fins. Il réserve une très belle persistance sur cet équilibre frais, mais avec du gras en finale.*

**Guide Bettane et Desseauve 2014:** *On sent le potentiel, avec la structure et la richesse du millésime, il y a beaucoup d'ampleur en bouche, avec des accents de fruits noirs et de poivre de Sichuan, le vin a gagné en nuances aromatiques et en complexité. Apogée de 2015 à 2025.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

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

**A la vigne** : Vendanges du 12 au 23 septembre

**Vinification** sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

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

**Cépages** : Syrah : 50%, Cabernet Sauvignon : 50%

**Service** : Se boit déjà très bien! Servir à 16°C .

**Accords Mets-Vins** : Une côte de boeuf ou un rosbif