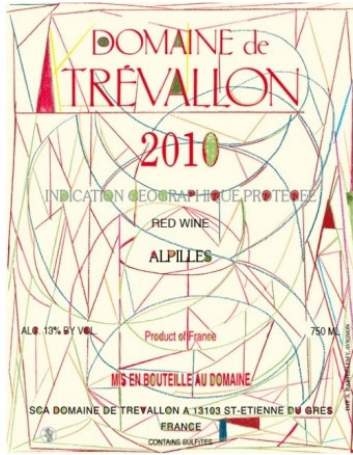


Domaine de Trévallon rouge 2010



Prix du produit :

600,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2010

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 94+/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

2010 est un millésime d'exception, tout juste bien en 2018... et pour 10 ans encore... au moins !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de Trévallon rouge 2010

Présent dans la caisse panachée 2007-2010 sortie des caves du domaine en mars 2020.

La Revue du Vin de France (nov 2014): 18/20. *Nez profond, sur des notes de fruits noirs. De la sève, avec une touche épicée et poivrée superbe. Très belle dimension et grande persistance pour ce vin taillé pour la garde.*

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2014: 17/20. *Avec de beaux arômes de fruits noirs (cassis, myrtille), il affiche un très grand vin provençal, d'une parfaite sincérité aromatique et dont les arômes offrent une précision superbe. Immense longueur en finale sans trace dominante de l'élevage. Du beau travail !*

Guide Bettane et Desseauve 2014: 17/20. *Nez très profond de fruits noirs avec des nuances épicées complexes, on en salive et la bouche est de la même veine avec un tannin énergique qui s'étire de la façon la plus persistante avec une grande fraîcheur épicée très subtile. Apogée de 2016 à 2041.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, oct. 2013): 94+/100. *A blend of equal parts Cabernet Sauvignon and Syrah, the 2010 Alpilles is a beauty! Aged 24 months in primarily foudre (5% in barrel), it sports an inky, opaque color as well as a deep, raw bouquet of cassis, liquid herbs, olive tapenade, blood and serious minerality that continues to change and evolve over the evening. Medium to full-bodied and surprisingly elegant and pure on the palate, it possesses perfect balance, fine tannin and lively acidity that shines on the finish. Gorgeous all around, yet still a baby, it needs another year or three of bottle age and will evolve gracefully for 12-15+ years. Drink 2015-2025.*

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

Très petite récolte : moins de 20 hectolitres / hectares

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 : 27 septembre

Fin des vendanges : 7 octobre

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 2020

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

DÉGUSTATION

Rond, construit sur une trame de petits tannins frais et serrés, soyeux et très digeste.

Potentiel de garde d'au moins 20 ans !

ACCORDS METS-VINS

Un gibier fin, une côte de boeuf ou un carré d'agneau !