

Domaine de Trévallon blanc 2019



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2019

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 94/100

Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

Sans doute le meilleur vin blanc de Provence. De belle garde comme toujours à Trévallon.

Description du produit :

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

Domaine de Trévallon blanc 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **94/100**. *Saluons la progression du blanc avec des maturités et des élevages plus justes à l'image de ce 2019, mené avec minutie pour faire jaillir une texture intense, à la générosité sudiste retendue par une sensation calcaire persistante. Une très belle expression méditerranéenne de blanc rappelant de belles cuvées rhodaniennes.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE MILLÉSIME

Fait très rare au domaine : température de -2 °C début mars, après un début d'hiver très doux. Les chardonnay ayant déjà débourré ont gelé en grande partie.

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.

Débourbage et collage à l'argile.

Vin non filtré

CÉPAGES

Marsanne 56%, Roussanne 21%, Grenache blanc 9%, Clairette 8%, Chardonnay 6%

SERVICE

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

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est brillante, assez onctueuse avec de belles jambes grasses et persistantes.

Le nez expressif de fleurs blanches mellifères de fruits confits avec un léger boisé se dévoile très complexe, fin et riche.

L'attaque en bouche confirme l'intensité aromatique et la grande maturité du millésime compensé par une finale très rafraîchissante.

Cet équilibre entre fraîcheur, finesse et maturité font penser à un grand blanc de garde mais qui s'apprécie dès à présent tant il regorge de qualités.

ACCORDS METS-VINS

Un mariage sur une daurade royale, des oursins ou tout simplement un loup grillé à l'huile d'olive de Trévallon.