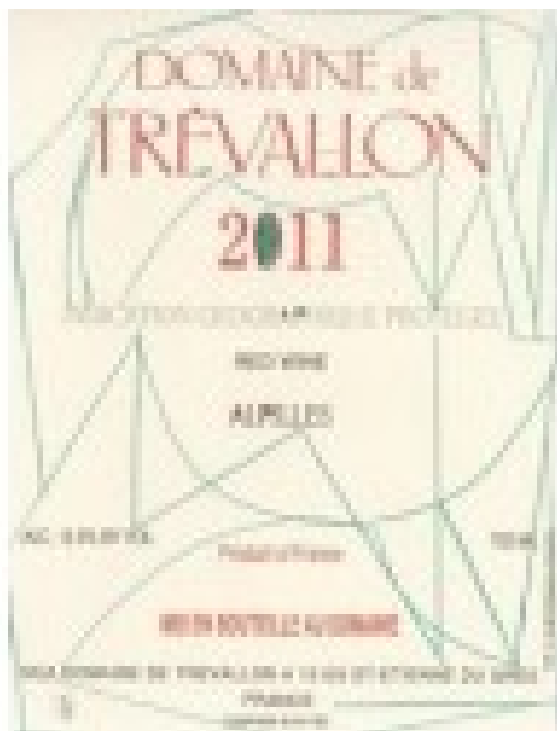


Domaine de Trévallon rouge 2011



Prix du produit :

315,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2011

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description brève du produit :

Un des meilleurs vins de garde de Provence. 17/20 RVF. Classé par le Guide Bettane et Desseauve 2015 dans les 50 meilleurs vins bio avec 16,5/20. Sorti des caves du domaine en mars 2021.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine de Trévallon rouge 2011

La Revue du Vin de France (nov 2014): *Un millésime très en fraîcheur, avec une expression juteuse du fruit, sur des notes de cerise. Très joli soyeux et tanins très intégrés. Tout en équilibre, avec un niveau modéré d'alcool qui lui confère un côté très digeste.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Sur le 2011 rouge, les notes finement végétales et la vigueur tanique du cabernet-sauvignon dominant l'expression savoureuse de la syrah. Vous pourrez l'ouvrir dans 5 ans minimum, mais il évoluera magnifiquement dans les 15 prochaines années.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, jan 2015): *Deeper and richer than the Terrasses, the Syrah dominated 2012 Ventoux Quintessence has a fabulous perfume of black raspberry, violets, vanilla bean and licorice. This is followed by a medium to full-bodied red that a forward, sexy, supple texture and no hard edges. More approachable right out of the gate than is normal for this cuvee, it should drink nicely though 2020.*

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 .

Dégustation : Léger, peu d'alcool (12.50°), fruité et digeste avec des tannins très fins.

Potentiel de garde d'une quinzaine d'année .

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