

# Domaine de Trévallon rouge 2019



Prix du produit :

**840,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2019

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5

## Description brève du produit :

Le joyaux des Alpilles, de plus en plus demandé... une production de moins en moins importante... de plus en plus rare...

## Description du produit :

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

## Domaine de Trévallon rouge 2019

### **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 millésime :** Le millésime 2019 a commencé avec un hiver pluvieux. La pluie s'est poursuivie jusqu'au début du printemps qui fût plutôt chaud. La chaleur a perduré jusqu'à l'été qui a été particulièrement chaud avec un pic à 43°C enregistré fin juin.

Les pluies de début d'année et l'enracinement profond dans les sols calcaires ont permis d'avoir un millésime équilibré et frais malgré la chaleur.

**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 : 09 septembre

Fin des vendanges : 19 septembre

**Vinification :**

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

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

**Cépages :**

Cabernet Sauvignon : 50%

Syrah : 50%

**Dégustation**

D'une robe éclatante, ce millésime est complexe et tout en finesse. Sur des notes de garrigue et d'olives noires, il se dégusterà très bien sur la jeunesse après une heure d'aération. Son potentiel de garde est de minimum 30 ans.

**Service**

Je servirai ce vin à 16°C, carafé pour augmenter sa complexité aromatique.

**Accords mets-vins**

Il se mariera parfaitement à un carré d'agneau.