

# Domaine de Trévallon rouge 2020 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**420,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2020

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 :**

**1 seul carton de 3 par client. Si commande supérieure annulation et remboursement.** Un millésime rare où la production a été faible. Sorti des caves du domaine début 2023 puis conservé dans nos chais climatisés depuis.

**Description du produit :**

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

**1 seul carton de 3 par client. Si commande supérieure annulation et remboursement.**

**Domaine de Trévallon rouge 2020**

**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.

**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 :**

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

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 dégustera 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.