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 CUVEES 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 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 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.