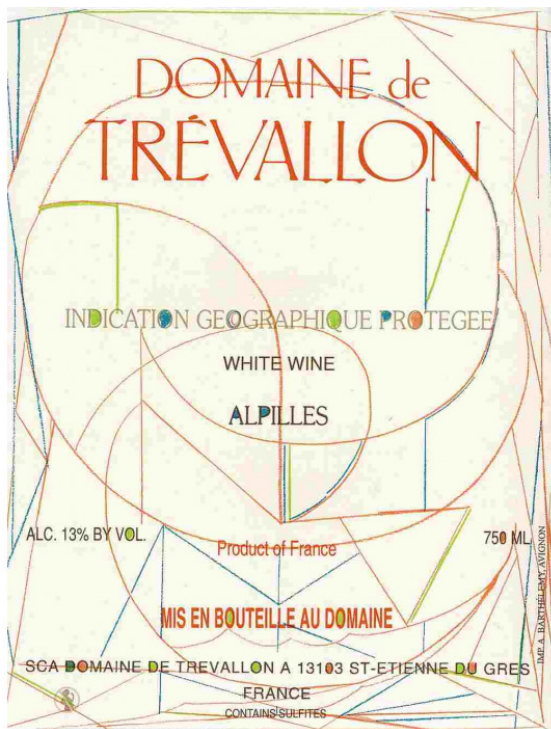


# Domaine de Trévallon blanc 2021



Prix du produit :

**480,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2021

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: roussanne

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

**1 seul carton de 3 par client. Si commande supérieure annulation et remboursement. 95/100 RVF.** Sans doute le meilleur vin blanc de Provence. De belle garde comme toujours à Trévallon.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE TRÉVALLON  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

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

**Domaine de Trévallon blanc 2021**

---

**La Revue du Vin de France** (n°671, juin 2023) : **95/100**. *Une pluie en juillet, une autre en août et des températures en dessous de 30°C: le climat cette année-là a fait le blanc qui retrouve un équilibre classique sur une acidité et un croquant de fruits frais pointé de floralité anisée. La richesse, certes, mais une tonalité minérale qui lance ce millésime dans le future.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

## **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 69%, Roussanne 20%, Chardonnay 5%, Grenache blanc 3%, Clairette 3%.

## **SERVICE**

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

## **DÉGUSTATION**

A l'oeil, la robe est d'un jaune citron éclatant, aux reflets verts, avec de belles jambes.

Le nez est complexe avec des arômes floraux, de type aubépine et verveine. On retrouve également des arômes miellés et légèrement beurrés.

La bouche est ample, avec des arômes d'agrumes et d'une belle vivacité. La finale est salivante et nerveuse.

## **ACCORDS METS-VINS**

Ce millésime peut très bien s'accorder avec une poularde aux morilles et bien d'autres plats savoureux.