

Domaine de Trévallon rouge 2012 (3 bouteilles)



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2012

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 93/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

1 seul carton de 3 par client. Si commande supérieure annulation et remboursement. Ces bouteilles sont sorties des caves du domaine en avril 2024 et reposent 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 2012

Guide RVF des meilleurs vins de France 2016 : 93/100. *Le cabernet-sauvignon 2012 conserve une grande fraîcheur aromatique sur des notes de fruits rouges finement mentholées et sans trace d'élevage. C'est un vin très élégant et raffiné avec un profil digeste.*

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

Vendanges : Vendanges du 24 septembre au 5 octobre.

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 : Couleur Intense. Arômes de mûres sauvages, de cerises noires et de garrigue que l'on retrouve en bouche. Tannins très présents mais bien enrobés, ce qui donne une sensation de rondeur. Potentiel de garde d'au moins 25 ans.

Service : Servir ce vin à 16°C . Carafer 1 heure avant.

Accords mets-vins : Une côte de boeuf ou un rosbif.