Domaine de Trévallon rouge 2022 (3 bouteilles)

Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)
Millésime: 2022
Appellation: IGP Alpilles
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 97/100
Cépage dominant: cabernet sauvignon
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Le nouveau millésime du petit joyau des Alpilles, de plus en plus demandé... une production de moins en moins importante... de plus en plus rare. Sorti des caves du domaine en mars 2025 et conservé depuis dans nos chais climatisés.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de Trévallon rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **97/100**. *Dans la jeunesse*

du 2022, le cabernet est plus charismatique, en attendant que la syrah révèle son fruit et soutienne cette matière solaire.

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.

Présentation : Une année de sécheresse extrême.
Seulement 115 mm de pluie entre le 1er Janvier et la fin du mois d'aout.
Le thermomètre monte au-dessus de 30°C dès début mai, s'en suit un été particulièrement chaud et sec.

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 : Les vendanges ont commencé le 8 septembre avec la Syrah.
Nous avons fini avec les Cabernet Sauvignon le 21 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 : Malgré l'intensité de l'été 2022 nous avons un millésime avec une belle fraicheur, de beaux équilibres et peu d'alcool , moins de 13°.

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

Accords mets-vins : Il se mariera parfaitement avec une gardiane de taureau.