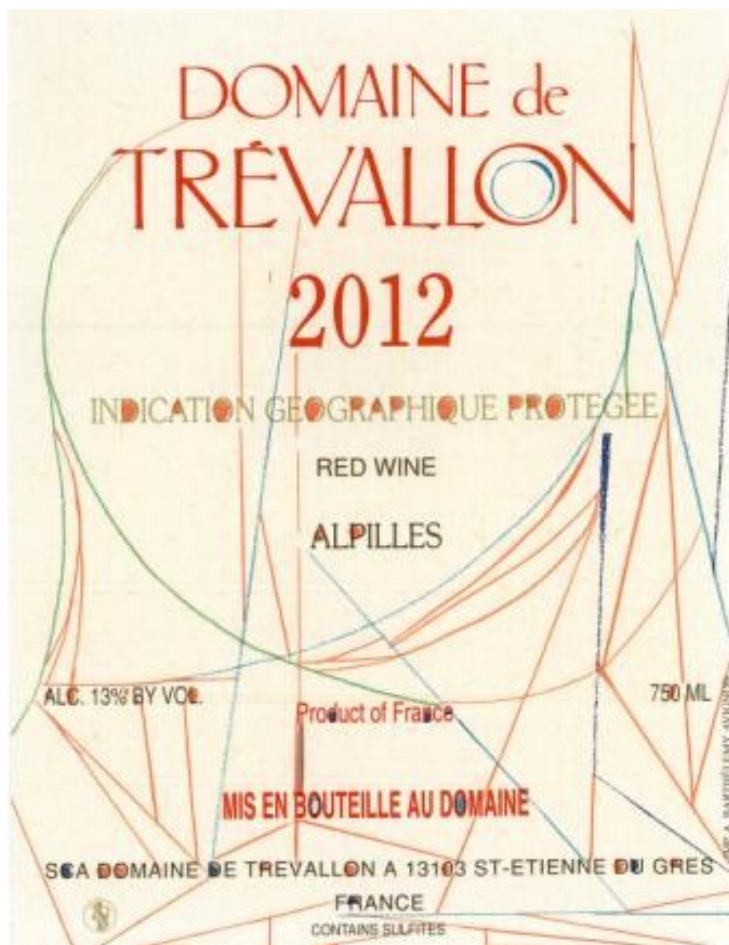


## Domaine de Trévallon rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

**312,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TRÉVALLON)

Millésime: 2012

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

RVF: 16,5/20

Description brève du produit :

(L'un des **280 meilleurs vins français sélectionnés par les dégustateurs de la RVF**, Hors Série nov. 2015.) 2012 est un millésime puissant, de grande garde pour les rouges comme pour les blancs. Il peut être dégusté tôt: il suffit de le décanter longtemps à l'avance. 16,5/20 RVF.

Description du produit :

[Cliquez](#) pour lire les commentaires sur le [Domaine de Trévallon](#) en Général.

Sur ce vin en particulier:

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2016:** *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.*

**Sélectionné dans le Best of 2015 de la RVF Hors Série de nov. 2015 : Les 280 meilleurs vins français sélectionnés par nos dégustateurs.**

**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 .

**Terroir** : Sol calcaire et argileux, très caillouteux : Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, crétacé inférieur, moins de 130 millions d'années.

**A la vigne** : Vendanges du 24 septembre au 5 octobre

**Vinification** sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

**Élevage** 24 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

**Cépages** : Syrah : 50%, Cabernet Sauvignon : 50%

**Service** : Se boit déjà très bien après passage en carafe. Servir à 16°C .

**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.

**Accords Mets-Vins** : Une côte de boeuf ou un rosbif