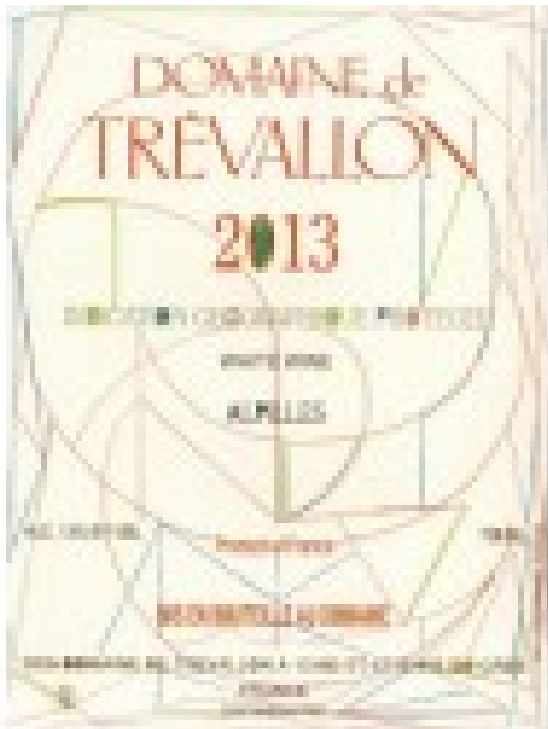


Domaine de Trévallon blanc 2013



Prix du produit :

420,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2013

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

RVF: 15,5/20

Description brève du produit :

Sans doute le meilleur vin blanc de Provence. 2013 est un millésime très réussi, moins puissant que 2012 mais plus équilibré. De belle garde comme toujours à Trévallon.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE TREVALLON

Commentaires sur ce

Domaine de Trévallon blanc 2013

La Revue du Vin de France (A. Goujard, juillet 2016) : *"Seulement 5.500 bouteilles produites. Les cépages marsanne, roussanne, chardonnay, grenache et clairette sont élevés séparément en barriques et offrent une fine réduction, un coeur de bouche sphérique et délicat, et une finale généreuse. 15,5/20, à déguster entre 2016 et 2020."*

La Revue du Vin de France "Spécial millésime 2013" (A. Goujard, juin 2014) : Classé dans les **"grandes réussites du millésime"**. *"Superbe réduction et grande intensité des saveurs des 5*

cépages (chardonnay, roussanne, grenache, marsanne, clairette), un grain de texture délicat et une magnifique allonge vineuse."

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, avec deux ou trois batonages. Débourage et collage à l'argile. Légère filtration à la mise en bouteille.

Cépages : Roussanne : 34%, Marsanne : 34%, Clairette : 11%, Chardonnay : 11%, Grenache blanc : 10%

Service : Carafer une demi-heure avant la dégustation, servir à 13°C .

Dégustation : Jaune pâle. Quelques reflets verts, signe de fraîcheur. Doux mélange d'amande, tilleul, verveine et anis bien spécifique au Trévallon Blanc.