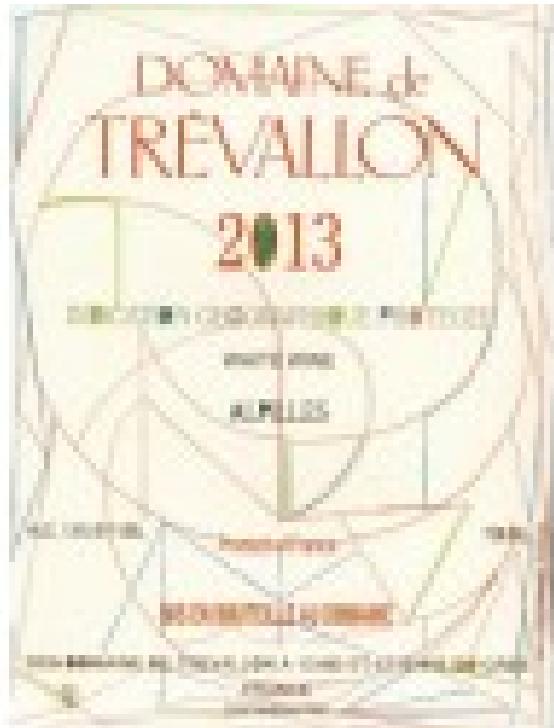


Domaine de Trévallon blanc 2013



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 cœur 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. Débourbage 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 Trévallo Blanc.