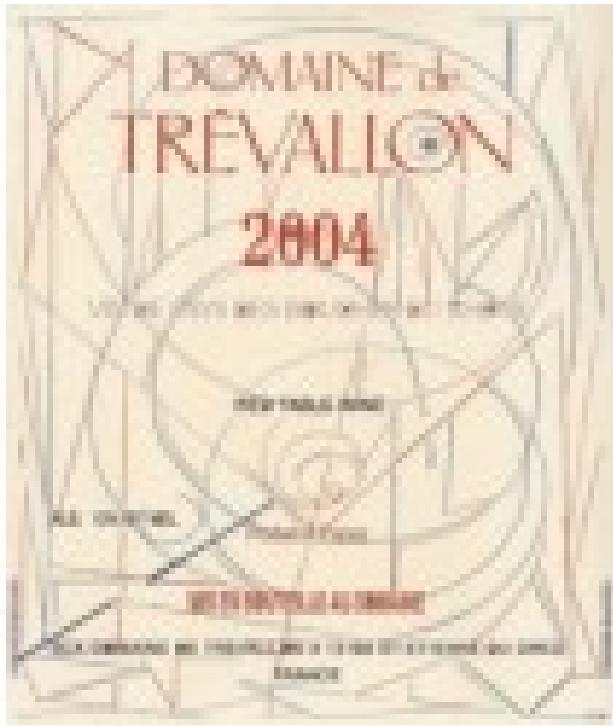


Domaine de Trévallon rouge 2004



Prix du produit :

195,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2004

Appellation: VdP des Bouches du Rhône

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Description brève du produit :

Par 3 bouteilles. Un grand millésime de Trévallon à déguster à partir de 2014-2015. 94/100 Parker.

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine de Trévallon** en Général

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: Le grand millésime 2004 s'est ouvert avec beaucoup de fraîcheur (tabac, laurier, garrigue, etc.). Il présente une matière concentrée mais sans aucune lourdeur. Dix ans après, c'est un rouge en pleine forme pour cet hiver mais vous pourrez le conserver en cave encore 6 ou 7 ans.

Guide Bettane et Desseauve (au moment de la mise sur le marché, vers 2006): *La jonction de la syrah et du cabernet-sauvignon n'est pas encore complètement effectuée mais la matière est*

d'une fluidité ravissante, sans aucune maigreur. Très noble, très pur et de grande fraîcheur, ce rouge réalisé sans concession aux stéréotypes de la gourmandise moderne nécessitera simplement un peu d'attente pour qu'il fonde les tanins de sa finale.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, janv 2015): *A gorgeous wine that's still youthful and vibrant, the 2004 Bouches du Rhône is an even split of Syrah and Cabernet Sauvignon that spent 2 years in a combination of foudre and barrel. Seamless, elegant and layered, with fabulous cassis, lead pencil shavings, tobacco leaf and spice, this full-bodied beauty is perfectly balanced, with no hard edges, fine tannin and terrific length. Drink nicely now, it has the concentration and balance to continue to evolve gracefully for at least another decade.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

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 12 au 23 septembre

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! Servir à 16°C .

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