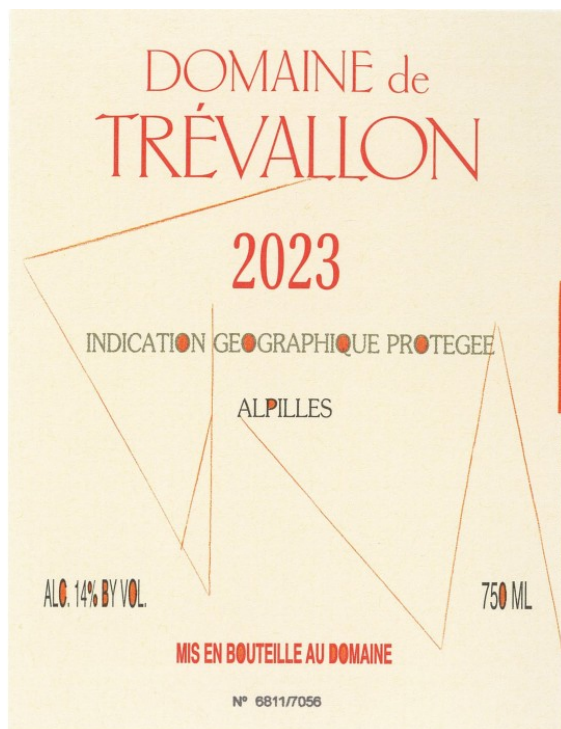


Domaine de Trévallon rouge 2023 (3 bouteilles)



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2023

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: cabernet sauvignon

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 février 2026 et conservé ensuite dans nos chais climatisés.

Description du produit :

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

Domaine de Trévallon rouge 2023

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 : Après 2022 où nous avons eu seulement 340 mm de pluie, l'année 2023 marque une année de sécheresse encore plus extrême avec moins de 300 mm.

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 4 septembre avec la Syrah.
Nous avons fini avec les Cabernet-Sauvignon le 19 septembre.

Vinification :

Vinification sans égrappage, sans levurage et sans soufre.

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 : *Cet assemblage peu commun pour la partie méridionale du vignoble français, nous apporte un élan de complexité dès sa jeunesse, une finale jouant entre tanins et salinité salivante. Un millésime prometteur, aussi bien taillé pour la garde qu'expressif et revigorant dès maintenant.*

Antoine Cazin, Chef sommelier Oustau de Baumanière, 01/2026

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

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

Vous aimez les vins du Domaine de Trévallon ? Vous pourriez apprécier les vins du voisin, le Domaine Fontchêne