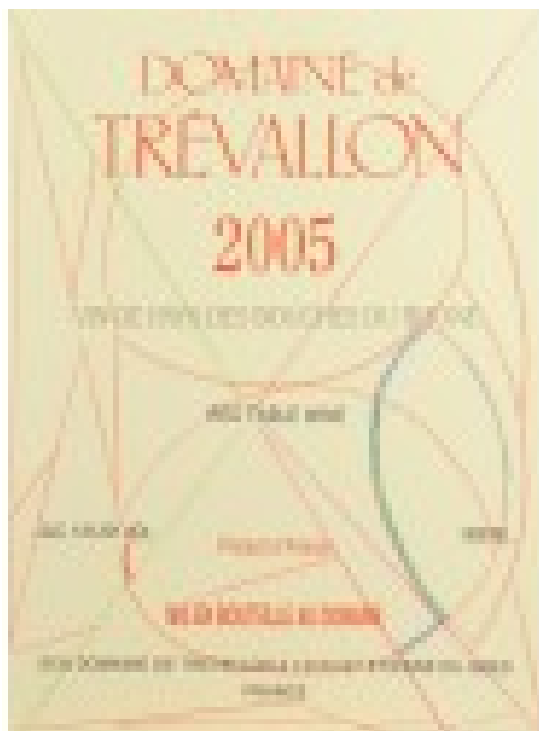


# Domaine de Trévallon rouge 2005



Prix du produit :

**420,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2005

Appellation: IGP Bouches-du-Rhône

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE DE TRÉVALLON

Commentaires sur ce

## Domaine de Trévallon rouge 2005

**La Revue du Vin de France** (Alexis Goujard, juillet 2016): "Ce 2005 s'ouvre sur des notes de garrigue et conserve des tanins jeunes. Si vous aimez les vins musclés, servez-le dès cet hiver en l'ouvrant la veille. 16,5/20, à déguster entre 2016 et 2025"

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016:** Les rouges de Trévallon expriment une grande typicité méditerranéenne avec une fraîcheur septentrionale. Le 2005 [...] se montre distingué tout en conservant une grande fraîcheur aromatique.

**Guide Bettane + Desseauve 2016 :** Carafé une heure avant le service, ce vin offre un joli soyeux de texture, le tannin est énergique et profond. Il pourra commencer à courtiser les plats truffiers. Apogée: de 2015 à 2025.

**La Revue du Vin de France** (Roberto Petronio, mars 2013) : "Le nez intense est marqué par des

---

*notes de sang et de purée de fruits écrasés. Cette sensation du fruit est accompagnée par une minéralité affirmée. L'attaque en bouche se montre plus ample et plus charnue que le Tempier avec une belle persistance en finale. Dense et ferme, il est structuré avec des tanins élégants. Si vous aimez boire les vins jeunes, il faudra aérer longuement, mais il est surtout taillé pour la garde."*

**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** : Début des vendanges le 19 septembre. Fin des vendanges le 30 septembre.

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

**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 . Carafer une heure avant la dégustation.

**Dégustation** : Ce Trevallon 2005 a un très bel équilibre avec une finale longue et fraîche. Le nez propose de subtils parfums de cassis et framboise sauvage.

**Accords Mets-Vins** : Un gigot d'agneau au thym ou un gibier fin.

**Description brève du produit :**

Un grand millésime de Trévallon à déguster avant 2025. Sorti directement des caves du domaine en 2017 (commentaire du vigneron en 2016 : "*il commence à bien se déguster*".)