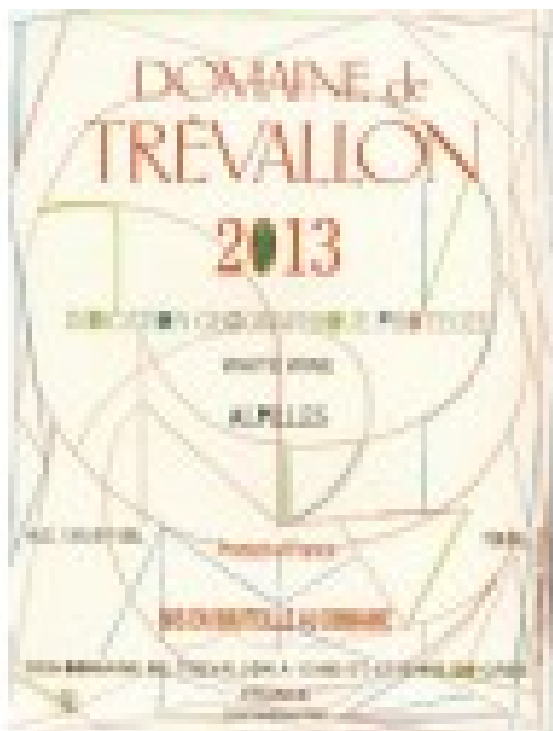


# Domaine de Trévallon blanc 2013



Prix du produit :

**225,00 €**

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

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: roussanne-marsanne

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE DE TRÉVALLON + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

### Domaine de Trévallon blanc 2013

**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, crétaé 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.

**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.