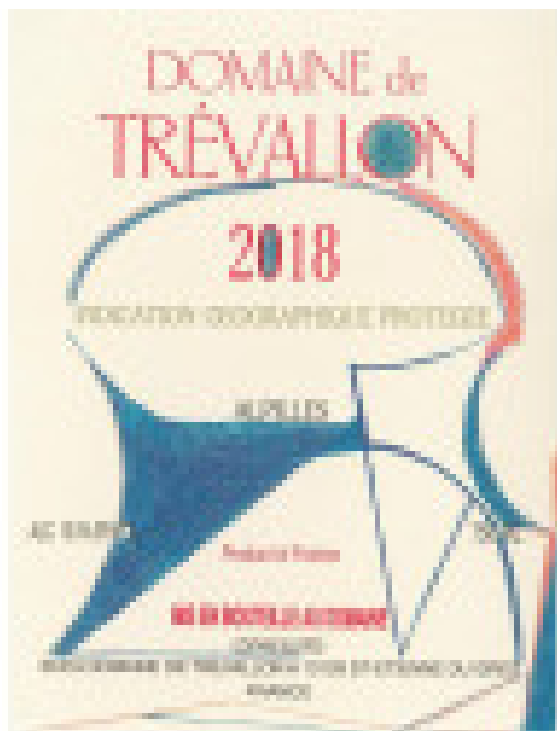


Domaine de Trévallon blanc 2018



Prix du produit :

540,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TRÉVALLON)

Millésime: 2018

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: roussanne

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DE TRÉVALLON

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine de Trévallon blanc 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE MILLÉSIME

Un printemps très pluvieux et sans mistral .

Nous avons perdu environ 50% de la récolte à cause du mildiou.

Pas de clairette récolté sur ce millésime.

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.

Débourage et collage à l'argile.

Vin non filtré

CÉPAGES

Marsanne 44%, Roussanne 32%, Chardonnay 16%, Grenache blanc 8%

SERVICE

Carafé une demi-heure avant la dégustation, servir à 15°C .

DÉGUSTATION

Un vin puissant avec des notes de fruits exotiques.

Une belle rondeur en milieu de bouche avec une fraîcheur en final .

ACCORDS METS-VINS

Un mariage sur une daurade royale, des oursins ou tout simplement un loup grillé à l'huile d'olive de Trévallon.

Description brève du produit :

Sans doute le meilleur vin blanc de Provence. De belle garde comme toujours à Trévallon.