

# Domaine de Trévallon rouge 2007



Prix du produit :

**720,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREBALLON)

Millésime: 2007

Appellation: IGP Bouches-du-Rhône

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE DE TREBALLON + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine de Trévallon rouge 2007

Présent dans la caisse panachée 2007-2010 sortie des caves du domaine en mars 2020.

**Le guide RVF des meilleurs vins de France 2011:** 18/20. *Ses saveurs de garrigue, fruits noirs, bois de cèdre, sa masse tannique parfaitement intégrée et sa finale d'une immense longueur tout en fraîcheur en font l'un des plus grands vins méridionaux.*

**Guide Bettane et Desseauve 2011:** 17/20. *Superbe potentiel, avec une matière merveilleuse et ces tanins graciles et profonds qui poussent à réserver ce vin en magnum.*

**Guide Gault Millau 2011 :** 19,5/20. *Rayonnant de naturel cette cuvée est tout simplement magique exprimant un équilibre rare. Le nez est poudré et vibrant, avec des notes de fruits des bois. La bouche est d'un tendre velouté.*

---

## **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.

### **LE VIN**

Un des plus grands millésimes de Trévallon !

### **LE MILLÉSIME**

Rien ne laissait présager un grand Millésime; pas de conditions climatiques exceptionnelles, pas de printemps précoce, pas d'été chaud et sec. Pourtant dès le début des vendanges on s'est rendu compte que le raisin avait beaucoup de goût et une richesse extraordinaire.

### **SITUATION**

Nord des Alpilles

### **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 : 17 septembre

Fin des vendanges le : 28 septembre

### **VINIFICATION**

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**

Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50%

### **SERVICE**

Ne pas ouvrir avant 2017 !

Carafer une heure avant la dégustation, servir à 16°C

### **DÉGUSTATION**

Après les premiers pressurages, on a eu la certitude que le rouge 2007 sera puissant, riche et soyeux, avec une grande douceur.

C'est un vin fruité et épicé à la fois

Ce vin sera bon dès la mise en bouteille et pour au moins 30 ans!

---

**ACCORDS METS-VINS**

Un gibier, un carré d'agneau, voir même un rouget sur lit d'oignon

**Description brève du produit :**

un très grand millésime de Trévallon.