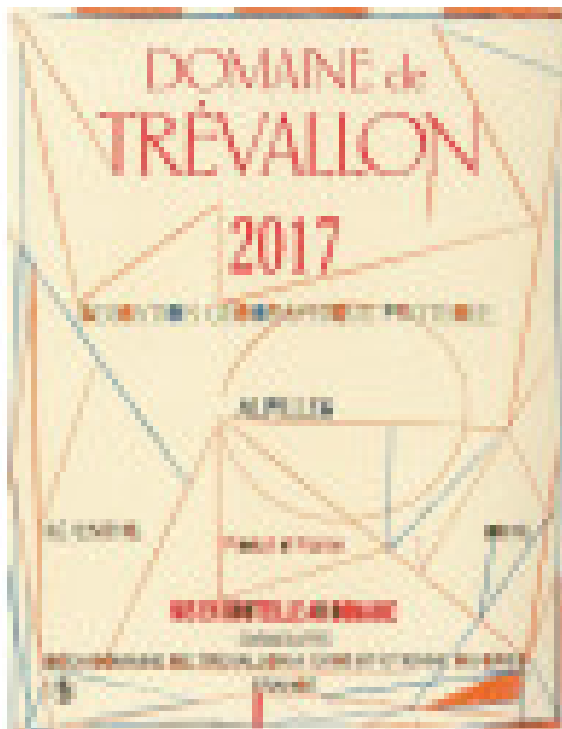


Domaine de Trévallon rouge 2017 JEROBOAM



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2017

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE TREVALLON

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine de Trévallon rouge 2017 JEROBOAM

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 millésime :

Malgré une année très sèche, la vigne a bien résisté. La situaion Nord du Domaine et l'enracinement profond de la vigne nous ont permis d'assurer une récolte de qualité. Une légère baisse de rendement est cependant à constater.

La nature clémente nous a donné de beaux raisins. Un millésime très prometteur avec légèrement moins de richesse que 2016.

Situation : Nord des Alpilles

Terroir :

Sol calcaire et argileux, très caillouteux : Hauterivien et Barrémien, ère secondaire, créacé inférieur, moins de 130 millions d'années

A la vigne :

Début des vendanges : 4 septembre

Fin des vendanges : 14 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

A l'oeil la robe est rubis aux reflets pourpres.

Le nez est puissant sur des notes de fruits rouges, de poivre, de cuivre et d"épices.

La bouche est ample et suave. La fraîcheur bien présente donne une belle vivacité à ce vin.

Service

Je servirai ce vin à 16°C, carafé pour augmenter sa complexité aromatique.

Accords mets-vins

J'accompagnerai ce vin :

- d'un perdreau rôti aux airelles, réduction de vinaigre de framboise et purée de topinambours.
- d'un trappe à la noix, pain croustillant aux raisin et chutney de nèfles à la menthe.
- d'une tarte tiède au chocolat, figue rafraîchie d'un sorbet cannelle et noisettes caramélisée au caramel demi-sel.

Description brève du produit :

Un millésime très prometteur avec peut-être une capacité à être dégusté plus jeune que d'autres millésimes plus charpentés. Mais un magnum vieillit plus lentement, il faudrait idéalement le garder 10 ans... voire 20 ans pour les plus patients !