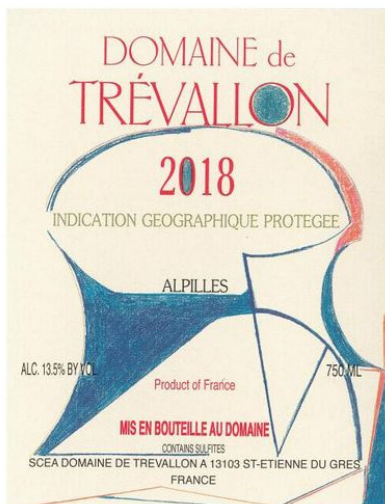


# Domaine de Trévallon rouge 2018



**Prix du produit :**

**474,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2018

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 91/100

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 2018**

disponible aussi en magnums ici (s'il en reste)

**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 :**

**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 : 10 septembre

Fin des vendanges : 27 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 intense, rouge carmin à reflets violacés de belle profondeur.

Le nez, puissant et de belle élégance est marqué sur les fruits rouges et noirs bien mûrs, sur fond d'épices type poivre blanc et réglisse, très caractéristiques de Trévallon.

La bouche est suave et se prolonge vers une finale avec une très grande qualité de tannins bien mûrs et de grande noblesse.

L'équilibre fraîcheur tannins richesse semble prédisposer ce grand vin pour une garde d'au moins une vingtaine d'années.

**Service**

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

**Accords mets-vins**

Il se mariera parfaitement à un perdreau rôti aux airelles, une brouillade de truffes, un carré d'agneau, un risotto à la truffe blanche... ou quelques desserts à base de cacao.

**Description brève du produit :**

Le nouveau millésime du petit joyaux des Alpilles, de plus en plus demandé... une production de moins en moins importante... de plus en plus rare...