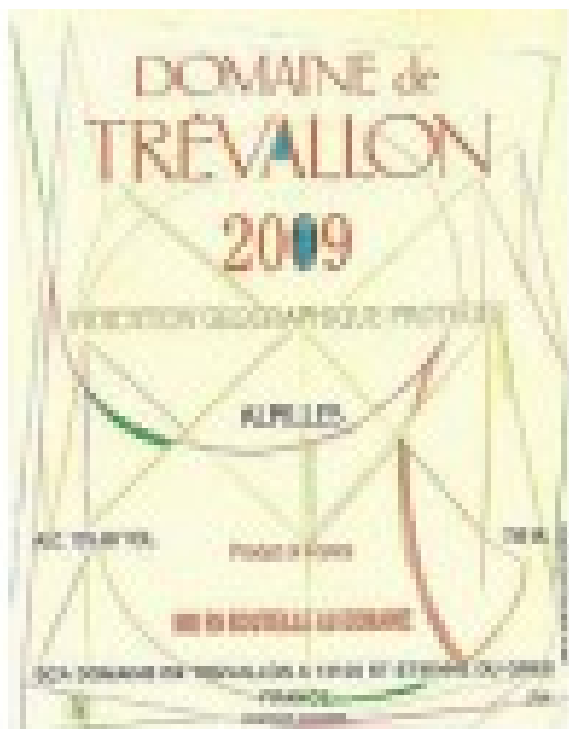


## Domaine de Trévallon rouge 2009 (75 cl)



Prix du produit :

**150,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Fam. Durrbach (TREVALLON)

Millésime: 2009

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine de Trévallon** en Général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

**La Revue du Vin de France** (nov 2014): *Un vin solaire et plein, avec un côté crayeux qui le porte. La bouche est serrée, pleine, avec une petite touche de gaz qui le raffermi légèrement. Il nécessite un passage en carafe.*

**Le guide RVF des meilleurs vins de France 2013**: *Marqué par des notes de poivron, de fruit noir et de réglisse, il présente une bouche fraîche aux tanins fins. Il réserve une très belle persistance sur cet équilibre frais, mais avec du gras en finale.*

**Guide Bettane et Desseauve 2014**: *On sent le potentiel, avec la structure et la richesse du millésime, il y a beaucoup d'ampleur en bouche, avec des accents de fruits noirs et de poivre de Sichuan, le vin a gagné en nuances aromatiques et en complexité. Apogée de 2015 à 2025.*

---

## **Fiche technique rédigée par le domaine**

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

**A la vigne** : Vendanges du 12 au 23 septembre

**Vinification** sans égrappage, sans levurage et sans souffre.

**Élevage** 24 mois en foudres et barriques. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

**Cépages** : Syrah : 50%, Cabernet Sauvignon : 50%

**Service** : Se boit déjà très bien! Servir à 16°C .

**Accords Mets-Vins** : Une côte de boeuf ou un rosbif

## **Description brève du produit :**

Par 3 bouteilles. Millésime chargé en soleil le 2009 reste très équilibré est offre un vin de longue garde. Patientez encore quelques années avant de l'ouvrir.