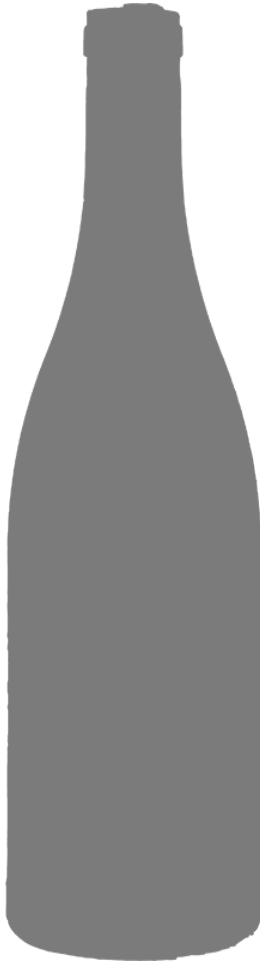


DOMAINE DE TRÉVALLON

ALPILLES 2013 ROUGE

Provence , France



Disponibilité Saq +13269359

Humain Eloi Dürrbach

Millésime 2013

Appellation Alpilles

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

Altitude Des Vignes 100 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Nord

Cépages 50 %Syrah 50% Cabernet sauvignon

Viticulture Biologique

Palissage Guyot

Pi/Hect 4 000 pi/ha

HI/Hect 25 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Vinification sans égrappage, sans levurage et sans souffre. Collage au blanc d'oeuf frais, pas de filtration pour la mise en bouteille.

Levures Indigènes

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

Alcool 12.8% alc./vol.

Sulfites 73 mg/l

Sucre 0.6 g/l

Acidité <.2 g/l

Couleur Rouge rubis

Dégustation Le nez vous parle de cacao, de goudron, de balsame, de boîte à cigares, de poudre "Météorites de Guerlain", de tabac, de poivre noir sauvage de Madagascar (plus fin que le poivre noir classique), de genévrier, de paprika, de réglisse, de violette, d'orange sanguine, de cassis, de cerise, de framboise(cuberdon),de myrtille, de prune et de clou de girofle; entre viande rouge et petit gibier à plumes. La bouche vous raconte la même histoire, viande marinée dans carottes et laurier(bouquet garni) avec une explosion de fruits rouges et noirs. Pas en confiture ces derniers. Non, plutôt séchés et ayant gardé leur acidité (aussi étonnant que pas courant). La trame tanique est veloutée et vous charme d'emblée. La longueur est magnifique. Bref, un vin de table pas pour n'importe quelle table

Température De Service 15-16°C

BOIRES