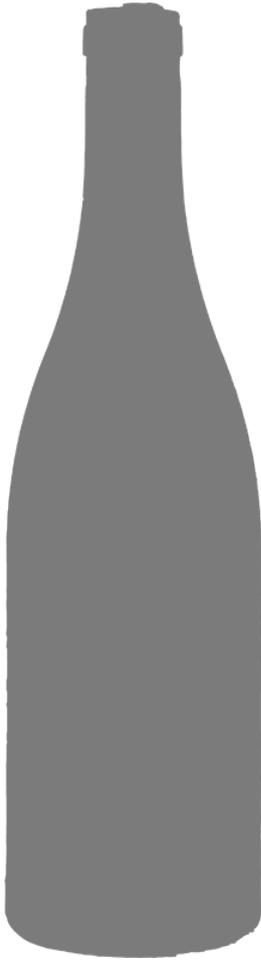


# DOMAINE DE TRÉVALLON

## ALPILLES 2015 BLANC

Provence , France



**Disponibilité** Saq +12625366

**Humain** Eloi Dürrbach

**Millésime** 2015

**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% Marsanne 24% Roussanne 10% Chardonnay 8% Grenache blanc 8% Clairette

**Viticulture** Biologique

**Palissage** Guyot

**Pi/Hect** 4 000 pi/ha

**HI/Hect** 35 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

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

**Levures** Indigènes

**Élevage** Élevage cépages par cépages en barriques 12 mois, sans soutirage. Débourage et collage à l'argile.

**Alcool** 13.16% alc./vol

**Sulfites** 103 mg/l

**Sucre** 0.7 g/l

**Acidité** 4.05 g/l

**Couleur** Jaune Doré

**Dégustation** Le nez est complexe et vif. Vanille, beurre, caramel, citron (bonbon Napoléon), menthol ou pastille vichy, papaye. La bouche est sur les amandes, menthol, citron, pomme, abricot, cerise blanche. Pas de surmaturité de fruits, l'équilibre et l'acidité. La composition d'un grand vin....Le problème avec ce flacon, est que l'on vous parlerait bien de potentiel de garde, mais il disparaît trop rapidement.

**Température De Service** 12-14°C

---

---