

DOMAINE de TRÉVALLON

FAMILLE DÜRRBACH



Domaine de Trévallon Blanc 2020

IGP Alpilles, France

LE MILLÉSIME

Le millésime 2020 a commencé par un printemps pluvieux qui s'est poursuivi par un été chaud et sec. Cependant les nuits furent fraîches.

SITUATION

Nord des alpilles

TERROIR

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

VINIFICATION

Élevage cépages par cépages en barriques et demi-muid 12 mois, sans soutirage. Débourage et collage à l'argile. Vin non filtré.

CÉPAGES

Marsanne 69%, Roussanne 20%, Chardonnay 5%, Grenache blanc 3%, Clairette 3%

SERVICE

Carafer une demi-heure avant la dégustation, servir à 15°C.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est d'un jaune citron éclatant, aux reflets verts, avec de belles jambes. Le nez est complexe avec des arômes floraux, de type aubépine et verveine. On retrouve également des arômes miellés et légèrement beurrés. La bouche est ample, avec des arômes d'agrumes et d'une belle vivacité. La finale est salivante et nerveuse.

ACCORDS GOURMANDS

Ce millésime peut très bien s'accorder avec une poularde aux morilles et bien d'autres plats savoureux.

