



Vin de Pays des Bouches du Rhône Rouge 2005 Domaine de Trévallon

Caractéristiques

Région :	Provence
Appellation :	Vin de Pays des Bouches du Rhône
Encépagement :	50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Argilo Calcaire à dominante Calcaire
Situation :	Sur le versant nord des Alpilles
Production moyenne :	50 000 bouteilles
Vendange :	Manuelles
Rendement moyen :	27 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, vendange entière
Elevage :	24 mois en foudres de chêne
Vinificateur :	Eloi Dürrbach
Propriétaire :	Eloi Dürrbach

Analyse

Visuel :	Robe rubis à reflets violacés
Olfactif :	Le nez libère de subtils parfums de cassis et de framboise sauvage. L'aération apporte également des notes plus épicées d'herbes de Provence, de réglisse et de torréfaction.
Gustatif :	En bouche, le vin est de suite marqué par une belle fraîcheur. La matière est dense et les tanins encore un peu serrés pour l'heure. La finale pleine et racée laisse présager d'un bel avenir.
Global :	La référence en matière de vin de Pays ne déçoit pas et mérite bien son rang de STAR.

Dix-verres

Apogée :	2008 – 2020
Prix estimé à ce jour :	48 € TTC – Prix Club : 43 € TTC
Accords mets - vin :	Nems d'agneau aux parfums de garrigue
Service :	Servir à 17 °C, carafes 1 heure