

Domaine de Trevallon Rouge

Millésime : 2017

Région et Appellation : Provence - IGP Alpilles

Cépages : 50% Syrah et 50% Cabernet sauvignon

Vinification : Vendange non égrappée, fermentation en levures indigènes, sans sulfites. Très peu de soutirage durant la vinification.

Elevage : 24 mois d'élevage en vieux foudres, collage au blanc d'œuf frais. Mis en bouteille sans filtration.

Accords mets et vins : Déjà abordable dans sa jeunesse, le 2017 mérite sans doute quelques années de garde pour exprimer son énorme potentiel. Il saura accompagner à merveille vos plats de viandes rouges et gibiers, par exemple un perdreau rôti aux aïelles et réduction de balsamique ou un canard au sang et son jus corsé. On peut aussi l'imaginer sur un dessert au chocolat ou une tarte fine à la figue confites. Ou rien que pour lui, accompagné d'un cigare Davidoff *ESCURIO*, au format Robusto.

Notation : -

