



DOMAINE DE TRÉVALLON

PRODUIT

Le Domaine de Trévallon Rouge 2015 est une cuvée emblématique élaborée à partir d'un assemblage de 50 % de Cabernet Sauvignon et 50 % de Syrah, cultivés sur des sols calcaires et argileux très caillouteux.

Ce vin est issu d'une viticulture biologique certifiée, sans levurage ni soufre ajouté, et bénéficie d'un élevage de 24 mois en foudres. Cette approche permet d'obtenir un vin d'une grande pureté et d'une complexité remarquable. Cette cuvée est une late release du château.

La robe du Trévallon Rouge 2015 est d'un rouge profond aux reflets violines. Au nez, il dévoile des arômes intenses de fruits rouges mûrs, de poivre, de réglisse, de garrigue et de cuir, offrant une palette aromatique riche et complexe. En bouche, ce vin présente une structure fine et élégante, avec des tannins soyeux et une belle longueur en finale. Il peut être dégusté dès maintenant après une aération, mais possède également un potentiel de garde impressionnant, pouvant évoluer favorablement jusqu'en 2050 et au-delà.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Provence / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Cabernet Sauvignon, Syrah



NOTATIONS

Bettane & Desseauve : 17/20