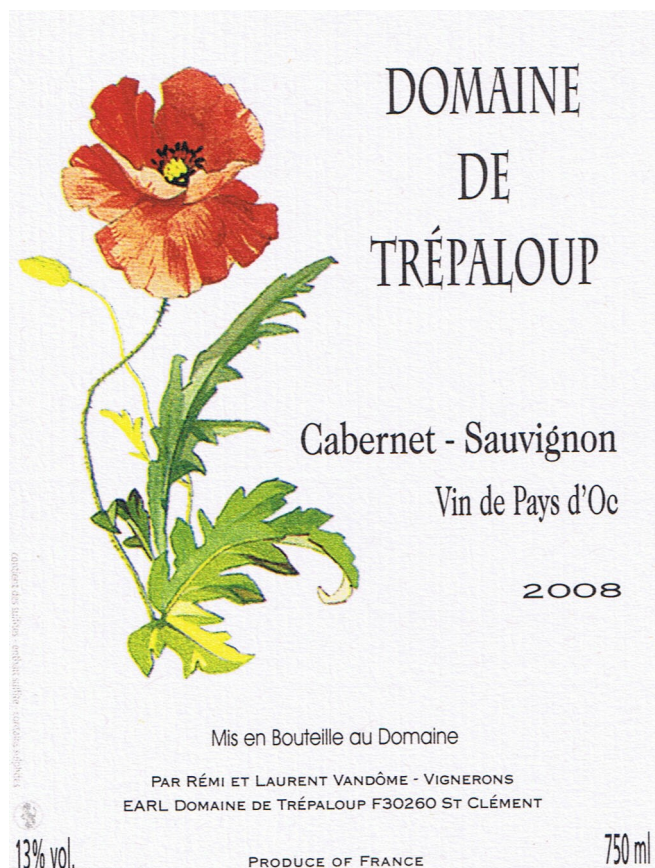


DOMAINE DE TRÉPALOUP

Cabernet-Sauvignon

Vin de Pays d'Oc
2008



- Sols :** Bas de coteaux argilo-calcaires, colluvions sur calcaires.
- Climat :** Méditerranéen avec pluviométrie moyenne de 900 à 1000 mm par an et un été sec et chaud. Température moyenne de 12°C. Grands écarts de température jour/nuit. Vallée orientée NE-SO.
- Cépages et conduite :** Cabernet-Sauvignon 100%. Vignes âgées de 15 ans. Densité de plantation 3700 pieds/ha. Taille en guyot simple, palissée sur 2 fils releveurs. Parcelle enherbée un rang sur deux.
- Méthode de vinification :** Macération traditionnelle pendant 15j. Fermentation malolactique effectuée. Elevage en cuve.
- Volume Annuel :** 47 hl sur 1,7 ha. 1500 bouteilles
- Dégustation :** Vin puissant et charpenté. Nuances de torréfaction.
- Garde :** Consommable dès 2005. Garde possible 1 à 3 ans
- Suggestion d'accord mets/vin :** Servir à 18°-20°. A servir sur viandes rouges en sauce, ou gibier.