



DOMAINE DE TREPALOUP

Vins du Languedoc

LE CLOS DES OLIVIERS

Sommières

LANGUEDOC

Appellation d'Origine Protégée

2014



- ✓ *Médaille de Bronze – Concours Challenge Millésime Bio 2017*
- ✓ *Selection Wine Advocate 2016*

Cépages

- Syrah 60%
- Mourvèdre 20%
- Grenache 20%

Le Domaine

Le Domaine de Trépaloup est situé dans le Gard, au cœur du terroir AOC Languedoc – Dénomination Sommières, à 40 km au nord de Montpellier.

Les parcelles de vignes couvrent 18 ha sur le village de Saint Clément autour du Mas. Sur les coteaux calcaires Rémi et Laurent Vandôme diversifient les cépages travaillés et replantent les cépages traditionnels du Languedoc au milieu de la garrigue. L'intégralité du Domaine est certifiée en Agriculture Biologique par ECOCERT depuis 2013.

Sélection parcellaire

Parcelles à flanc de coteaux au milieu de la garrigue et forêts de pins. Argiles rouges, éboulis de calcaires durs et gravette calcaire. Climat Méditerranéen avec pluviométrie moyenne de 900 à 1000 mm par an et un été sec et chaud. Collines orientées NE-SO.



Vinification et élevage

La cuvée est issue d'une vendange manuelle, foulée égrappée. Chaque cépage est vinifié séparément en macération traditionnelle entre 20 et 40 jours, avec pigeage. Elevage en barriques demi-muids pendant un an après assemblage.

Dégustation

Robe : Belle couleur rouge vif nuance grenat.

Nez : Nez net et profond de fruits rouges et noirs mûrs et légèrement truffe. Dimension minérale et épicée en retrait.

Bouche: Bouche ample, texture fine et enveloppée. Le fruit est net et persistant. Finale longue.

Garde : 5 à 7 ans

Accord mets/vin : Mouton ou bœuf rôti au four, cuisiné avec des aromates méditerranéens thym, romarin, sarriette, laurier, ail. Toutes grillades aux herbes

