



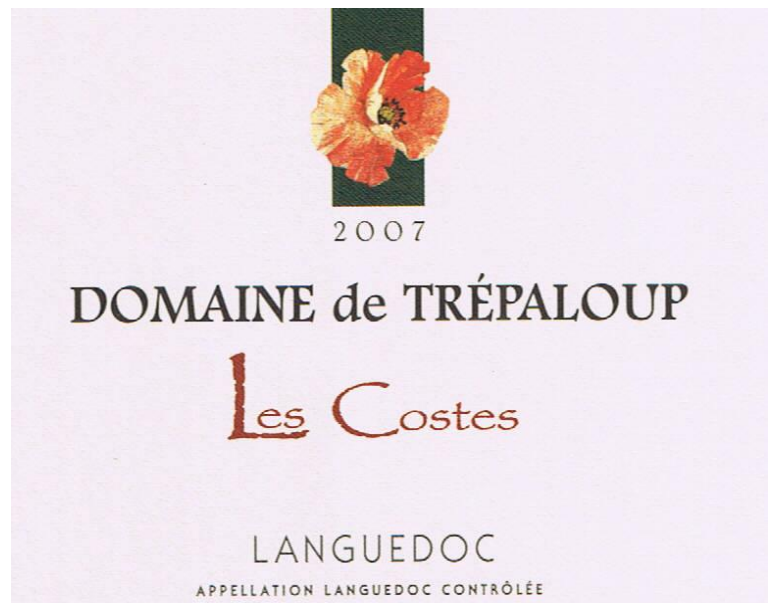
DOMAINE DE TRÉPALOUP

Vins du Languedoc

LES COSTES

AOC Languedoc
Appellation d'Origine Contrôlée

2007



- Sols :** Flanc de coteaux. Argiles rouges et gravette calcaire.
- Climat :** Méditerranéen avec pluviométrie moyenne de 900 à 1000 mm par an et un été sec et chaud. Température moyenne annuelle de 12°C. Grands écarts de température jour/nuit. Vallée orientée NE-SO.
- Cépages et conduite :**
30% Syrah , conduite en cordon de Royat
50% Mourvèdre, conduite en cordon de Royat
20 % Grenache noir, conduite en cordon de Royat
- Méthode de vinification :** 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 cuve.
- Volume Annuel :** 50 hl 2400 bouteilles
- Dégustation :**
Belle couleur rouge vif nuance grenat
Nez bien ouvert sur des notes fruitées et épicées, arômes très fins, notes de garrigue, de truffe.
Bouche ample, tanins soyeux, des fruits rouges et des épices. Finale longue.
- Garde :** 4 à 5 ans
- Accord mets/vin :** Mouton ou bœuf rôti au four, cuisiné avec des aromates méditerranéens thym, romarin, sarriette, laurier, ail. Toutes grillades aux herbes de provence.
- Acoool 13,54%/ vol*
Sulphites 3,48 g H2SO4/l
Sucres résiduels 0,6 g/l

