



DOMAINE DE TREPALOU

Vins du Languedoc

LES COSTES

AOC Languedoc

Appellation Languedoc Contrôlée

2015



Cépages

- Syrah 40%
- Mourvèdre 20%
- Grenache Noir 40%

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 cuve pendant un an après assemblage.

Dégustation

Robe : Soutenue, belle couleur rouge vif nuance grenat.

Nez : Bien ouvert sur des notes de fruits rouges murs sur un arrière-plan d'épices arômes très fins, notes de garrigue.

Bouche: Ample et fondue aux arômes nets et tanins soyeux, des fruits rouges et des épices. Sa puissance est tempérée par une note de fraîcheur bienvenue.

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

