



# DOMAINE DE TREPALOU

## Vins du Languedoc

### GRENACHE

IGP Oc

2015



### Cépages

- Grenache 100%

### 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 et égrappée. Vinification en macération traditionnelle 20 jours, avec pigeage. Elevage en cuve pendant 6 mois avant mise en bouteilles.

### Dégustation

**Robe** : belle couleur rouge vif nuance grenat.

**Nez** : Une dominante de framboise sur un fond épicé.

**Bouche**: Vin rond et doux avec une belle typicité du cépage. La framboise domine l'entrée de bouche. Notes d'épices en fin de bouche.

**Garde** : 3 à 5 ans

**Accord mets/vin** : Servir à 18°-20°. Servir sur viandes rouges en sauce, tagine, cuisine aux épices. Bon accord avec fromages forts et affinés.

