



# DOMAINE DE TRÉPALOUP

## Vins du Languedoc

### MOURVEDRE

Vin de Pays des Cévennes  
Indication Géographique Protégée

2009

*Le mourvèdre est un vieux cépage méditerranéen, que l'on pense originaire d'Espagne.*

*Couramment cultivé en Languedoc au 19ème siècle, on l'appelait alors plant droit ou plant de St Gilles.*

*Il n'a pas été replanté après les arrachages massifs consécutifs au phylloxéra, sauf dans la zone de Bandol ou autour de Chateauneuf du Pape où sa culture s'est perpétuée.*

*Cépage très tardif, on le vendange souvent en octobre, sa culture demande des soins particuliers pour obtenir des vins expressifs, organiques et aptes à une longue garde.*



<b>Sols :</b>	Coteaux argilo-calcaires, argiles rouges. Sols pierreux et drainant.
<b>Climat :</b>	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. Coteaux orientés Est.
<b>Cépages et conduite :</b>	Mourvèdre 100%. Vignes âgées de 15 ans. Densité de plantation 4000 pieds/ha. Taille en cordon de Royat, palissée à 1m70 avec 1 série de fils releveurs.
<b>Méthode de vinification :</b>	Vendanges manuelles. Récolte égrappée foulée. Macération suivant méthode traditionnelle pendant environ 15 jours. Fermentation malo-lactique effectuée. Elevage en cuve.
<b>Volume Annuel :</b>	35 hl sur 1 ha. 1800 bouteilles
<b>Dégustation :</b>	Arômes caractéristiques du cépage. Attaque franche sur tanins puis développement des arômes épicés et poivrés. Persistance en bouche.
<b>Garde :</b>	Peut être servi dès 2010. Garde possible 2013 à 2015
<b>Accord mets/vin :</b>	Servir à 18°-20°. Accompagne idéalement viandes rouges, couscous, paella, toutes grillades au poivre ou aux épices, viandes cuisinées avec du curry ou des épices. S'accordera avec des fromages forts et affinés, bleus, roquefort, maroilles, munster, Vieux Lille, Epoisse.

Alcool 14,05%/ vol - Sulphites 3,17 g H2SO4/l - Sucres résiduels 1,4 g/l

