



DOMAINE DE TRÉPALOUP

Vins du Languedoc

MOURVEDRE

IGP Oc

2014



Cépages

- Mourvèdre 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 égrappée. Vinification en macération traditionnelle entre 20 et 40 jours, avec pigeage. Elevage en cuve pendant un an.

Dégustation

Robe : Soutenue, belle couleur rouge vif nuance grenat.

Nez : Arômes caractéristiques du cépage : nez épicé et poivré.

Bouche: Attaque franche sur tanins puis développement des arômes épicés et poivrés. Bonne persistance en bouche. Bel équilibre avec une fraîcheur soutenant le tout.

Garde : 3 à 5 ans

Accord mets/vin : Servir à 18°. Accompagne idéalement viandes rouges, couscous, paella toute grillade au poivre ou aux épices, viandes au curry ou épices. Fromages forts et affinés, bleu roquefort, maroilles, époisses.

