

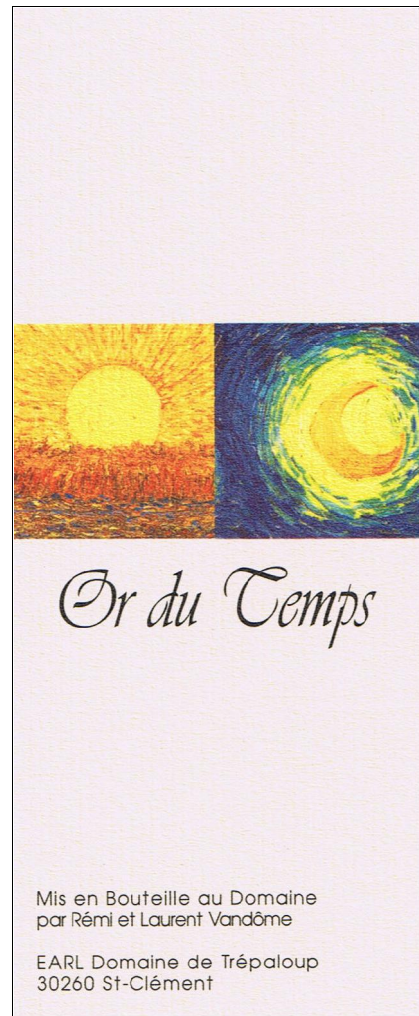


DOMAINE DE TREPALOUP

Vins du Languedoc

L'OR DU TEMPS

Vin issu de Vendanges Passerillées



- Sols :** Bas de coteaux argilo-calcaires, colluvions sur calcaires. Sols profonds.
- 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 :** Sauvignon blanc. 90 ares de vignes âgées de 20 ans. Densité de plantation 3700 pieds/ha. Taille en guyot simple, palissée 2 fils.
- Méthode de vinification :** Vendanges manuelles en légère surmaturité. Passerillage sur claies pendant un mois. Tri et pressurage à l'ancienne avec pressoir manuel. Contrôle des températures pendant la vinification. Elevage durant deux mois en cuve sur lies fines. Sucres résiduels.
- Volume Annuel :** 3 hl 600 bouteilles de 50cl
- Dégustation :** Vin moelleux, très parfumé sur sucres résiduels.
- Garde :** 2 ans
- Accord mets/vin :** Vin très agréable à l'apéritif. Servir frais (12°) . Accompagne foie gras et desserts.

