



# DOMAINE DE TREPALOU

## Vins du Languedoc

### LES PIERRES BLANCHES

AOC Languedoc

Appellation Languedoc Contrôlée

2012

#### Cépages

- Roussanne 50%
- Grenache Blanc 50%

#### 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

Vendange manuelle, foulée égrappée. Pressurage direct et débouillage au froid 3 jours. Vinification avec contrôle de températures à 16-18°. Elevage en cuve sur lies fines avec batonnage pour 50% de la cuvée. Elevage en barriques sur lies avec batonnage pour 50 % de la cuvée.

#### Dégustation

**Robe** : robe jaune soutenue.

**Nez** : Bien ouvert sur des notes de fleurs blanches.

**Bouche**: Vin sec avec une belle vivacité en bouche, notes d'agrumes. La bouche est longue, persistante et ronde. Une belle minéralité soutient le tout.

**Garde** : 4 à 5 ans

**Accord mets/vin** : sur poissons au four. S'accorde bien avec cuisine au fenouil, céleri, aneth et sur queues de lotte à l'armoricaine.

