



# DOMAINE DE TRÉPALOUP

## Vins du Languedoc

### LA RAIOLE

IGP Cévennes, Rouge

2014

*Vin certifié en Agriculture Biologique*



### Cépages

- Carignan 25%
- Grenache Noir 25%
- Mourvèdre 25 %
- Syrah 14%
- Merlot 14%

### 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

Vendanges manuelles et vinification séparée pour chaque cépage. Vinification traditionnelle en égrappé foulé pendant 20 - 30 jours . Assemblage de la cuvée et 6 mois d'élevage en cuve.

### Dégustation

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

**Nez** : Bien ouvert sur des notes de fruits rouges murs. Le fruit domine.

**Bouche**: Vin très fruité et rond, avec arômes épicés légers, belle fraîcheur en bouche, tanins doux.

**Garde** : 2 à 4 ans

**Accord mets/vin** : servir à 17° avec viandes grillées, viandes froides et charcuteries, tartes chaudes, salades composées et fromages.

