



DOMAINE DE TREPALOU

Vins du Languedoc

LA RAIOLE

IGP Cévennes, Rouge

2019



Cépages

- Marselan 30 %
- Syrah 10%
- Merlot 25%
- Carignan 30%
- Grenache Noir 5%

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 15 ha sur le village de Saint Clément autour du Mas. Sur les coteaux calcaires Rémi Vandôme diversifie les cépages travaillés et replante 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 à 30 jours (Marselan, merlot, grenache)
Macération carbonique 8 jours pour la syrah. et le Carignan. Assemblage de la cuvée et 4 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.

