



DOMAINE DE TREPALOUP

Vins du Languedoc

RESERVE

IGP Oc

2012

Cépages

- Merlot 90%
- Mourvedre 10%

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 et égrappée. Chaque cépage est vinifié séparément en macération traditionnelle entre 20 et 40 jours, avec pigeage. Elevage en barriques pendant un an après assemblage.

Dégustation

Robe : Soutenue, belle couleur rouge vif nuance grenat.

Nez : Bien ouvert sur des notes de fruits rouges murs sur un arrière-plan d'épices.

Bouche: Vin puissant et charpenté avec des tanins fondus. La bouche est ronde et ample avec une finale longue sur les épices.

Garde : 3 à 5 ans

Accord mets/vin : servir à 18-20° sur viandes rouges en sauce, côte de bœuf roti ou sur gibier.

