



DOMAINE DE TRÉPALOUP

Vins du Languedoc

BELLE SAISON Rosé

IGP Oc

2014



Cépages

- Syrah 40%
- Grenache 40%
- Cinsault 20%

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

Pressurage direct dès la récolte. Débourageage au froid pendant 48 h. Contrôle des températures autour de 17° pendant la vinification. Elevage pendant 3 mois sur lies fines avec batonnage. Fermentation malolactique non effectuée.

Dégustation

Robe : Soutenue, belle couleur rose vif nuance.

Nez : Bien ouvert sur des notes de fruits sur un arrière-plan d'épices arômes très fins.

Bouche: Le fruit domine et la bouche est ronde avec une fraîcheur bienvenue.

Garde : 2 ans

Accord mets/vin : servir frais (12°) sur charcuteries, grillades, tartes chaudes, paellas, salades composées ou à l'apéritif l'été.

