



DOMAINE DE TREPALOU

Vins du Languedoc

SAUVIGNON

IGP Pays d'Oc

2014



Cépages

- Sauvignon 90%
- Muscat petit-grain 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

Sols de coteaux argilo-calcaires.
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. Pressurage direct et débordage au froid pendant 3 j. Vinification sous contrôle de températures autour de 17°. Elevage en cuve sur lies fines avec batonnage pendant 3 mois.

Dégustation

Robe : belle robe jaune soutenue.

Nez : Arômes de poire, tilleul et miel.

Bouche: vin sec et rond très aromatique. Arômes floral et de poire, miel et tilleul. Bonne persistance en bouche avec une belle fraîcheur.

Garde : 2 ans

Accord mets/vin : Vin très agréable à l'apéritif. Servir frais sur poissons, huîtres et crustacés, moules marinières, tarte au fromage, chèvre frais, comté.

