



DOMAINE DE TRÉPALOUP

Vins du Languedoc

VIOGNIER

IGP Pays d'Oc

2014



Cépages

- Viognier 100%

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 argilo-calcaires, sur sous-sol de marnes 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

La cuvée est issue d'une vendange manuelle, Pressurage direct et débouillage au froid 3 jours. Vinification avec contrôle des températures à 16-18°. Elevage en cuve sur lies fines avec batonnage pendant 3 mois.

Dégustation

Robe : jaune doré.

Nez : Floral très expressif. Arômes d'abricot caractéristiques du cépage.

Bouche: Vin sec et très rond et aromatique avec une bouche ample et longue. Une belle fraîcheur soutient le tout.

Garde : 3 à 5 ans

Accord mets/vin : Vin très agréable à l'apéritif, sur poissons au four. S'accorde bien avec cuisine au fenouil, céleri, aneth. Servir frais (12°).

