



MAINE DE TREPALOUP du Languedoc

LE CLOS DES OLIVIERS

Sommières

LANGUEDOC

Appellation d'Origine Protégée

2020



coup de Coeur guide Hachette 2020
Selection Guide Hachette des Vins 2018
Medaille d'argent Challenge Millésime bio 2019

Cépages

- Syrah 65%
- Mourvèdre 35%

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.



Vinification et élevage

La cuvée est issue d'une vendange manuelle, foulée égrappée. Chaque cépage est vinifié séparément en macération traditionnelle entre 20 jours, avec pigeage. Elevage en barriques demi-muids pendant un an après assemblage.

Dégustation

Robe : Belle couleur rouge vif nuance grenat.

Nez : Nez net et profond de fruits rouges et noirs mûrs et légèrement truffe. Dimension minérale et épicée en retrait.

Bouche: Bouche ample, texture fine et enveloppée. Le fruit est net et persistant. Finale longue.

Garde : 5 à 7 ans

Accord mets/vin : Mouton ou bœuf rôti au four, cuisiné avec des aromates méditerranéens thym, romarin, sarriette, laurier, ail. Toutes grillades aux herbes

