



# DOMAINE DE TREPALOUP

## Vins du Languedoc

---

### LES PIERRES BLANCHES

#### LANGUEDOC

Appellation d'Origine Protégée

2022



Médaille d'or concours vignerons indépendants de France 2019  
sélection guide Hachette 2020

#### Cépages

---

- Roussanne 40%
- Grenache Blanc 60%

#### 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 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

---

Parcelle de 50 ares à flanc de coteaux au milieu de la garrigue et forêts de pins. Argiles rouges, éboulis de calcaires durs et gravette calcaire.

Plantation 10 rangs de roussanne et 11 rangs de Grenache blanc



#### Vinification et élevage

---

Vendange manuelle de la totalité de la parcelle. Foulage égrappage. Pressurage direct et débourage au froid 2 jours. Vinification avec contrôle de températures à 16-18°. Elevage en cuve sur lies fines avec batonnage pour 70% de la cuvée. Elevage en barrique 400 litres sur lies avec batonnage pour 30 % de la cuvée.

Mise en bouteilles après 9 mois d'élevage

#### Dégustation

---

**Robe** : robe jaune soutenue.

**Nez** : Bien ouvert sur des notes de fleurs blanches.

**Bouche**: Vin sec avec une belle vivacité en bouche, notes d'agrumes. La bouche est longue, persistante et ronde. Une belle minéralité soutient le tout.

**Garde** : 4 ans

**Accord mets/vin** : sur poissons au four. S'accorde bien avec cuisine au fenouil, céleri, aneth et sur queues de lotte à l'armoricaine.

