



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 débouillage 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.

