



DOMAINE DE TREPALOU

Vins du Languedoc

SYRAH

IGP Cévennes

2022



Cépages

- Syrah 90%
- Marselan 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 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. Sols caillouteux sur calcaires durs. Deux parcelles de 20 et 35 ans.

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, . 80 % syrah vinifié en macération carbonique 8 jours, avec remontage journalier.

10 % de syrah et marselan vinifié en macération traditionnelle 30 jours avec pigeages journaliers

Elevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteilles.

Dégustation

Robe : Soutenue, dense rouge grenat.

Nez : Fruit très présent avec une belle typicité du cépage. Nez bien ouvert sur des notes de fruits rouges murs.

Bouche: Vin dense et fruité. Très souple en bouche avec des tanins doux. Les tanins sont souples et fondus.

Garde : 2 à 3 ans





DOMAINE DE TREPALOUP

Vins du Languedoc

Accord mets/vin : Servir à 18-20° sur viandes rouges, charcuteries et viandes froides.

