



DOMAINE DE TREPALOUP

Vins du Languedoc

LE VIN DE COPAINS

IGP Cévennes, Rouge

2022



Cépages

- Mourvèdre 30%
- Carignan 30%
- Grenache Noir 20%
- Syrah 20%

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 Domaine. 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.



Vinification et élevage

Vinification séparée pour chaque cépage, vendangés à la main. Vinification traditionnelle en égrappé foulé pendant 20 à 30 jours pour la Syrah et le Grenache.

Macération carbonique 8 jours pour le Carignan et Mourvèdre. Assemblage de la cuvée et 3 mois d'élevage en cuve.

Dégustation

Robe : Belle couleur rouge vif nuance grenat.

Nez : Ouvert sur des notes de fruits rouges murs.

Bouche: Vin fruité, gourmand et rond, avec de légers arômes épicés. Belle douceur en bouche, tanins doux.

Garde : 2 à 4 ans

Accord mets/vin : Servir à 17° avec de la charcuteries, tartes chaudes, salades composées, fromages... Où tout simplement accompagné de bons Amis !

