

CHATEAU PEPUSQUE

AOP Minervois Rosé

AOC Minervois
2016

Cinsault (45%) Grenache Noir (45%) Syrah (10%)



Temps de garde : 2 ans

Capsule : Aluminium

Bouchon : Naturel

Bouteilles : Bordelaise

Volume : 75 cl

Vinification : Les raisins ont été récoltés à l'aube, à la rosée et à température fraîche. Dans la cuve, une saignée a été opérée donnant un jus clair et limpide. Puis la fermentation de ce jus s'est faite sur plusieurs semaines à température contrôlée. (15-17 °)

Le vin est encore batonné pour lui donner du gras et de la longueur en bouche.

Terroir : Ce vin rosé de cinsault et grenache, est issu d'une parcelle située en AOC Minervois et sur le Terroir de Pépieux reconnu comme l'un des meilleurs de l'Aude. Les vins issus de ce terroir sont réputés pour leur élégance, leur finesse et leur parfums. Toutes ces qualités sont parfaitement inscrites dans ce rosé de cinsault et grenache.

Caractéristiques : La robe est délicate et brillante, aux nuances pétale de rose.

Son nez est intense et printanier, évoquant la fraise de bois, le bonbon anglais... Bien en place, la bouche est en harmonie, en équilibre, avec le volume et la nervosité nécessaires.

Accompagnement : Notre Perle de Rosée accompagnera une cuisine d'été raffinée.

Nous le recommandons aussi sur toute cuisine épicée quelle soit exotique ou méditerranéenne.

Distinctions : Les millésimes précédents ont été plébiscités par nos clients et amis....

Et cités chaque année dans le guide Dussert-Gerber.

Château Pepusque
7 Rue de Onze Novembre
11700 - Pépieux France
04 68 91 41 38 04 68 91 41 38
chateau.pepusque@orange.fr
www.chateau-pepusque.fr