

# CHATEAU PEPUSQUE

# Les Gravettes

AOP Minervois  
2016

Grenache (67%) Carignan (22%) Cinsault (11%)



Temps de garde : 0 à 5 ans

Bouchon : Naturel

Bouteilles : Bordelaise

Volume : 75 cl

Vinification : Méthode traditionnelle avec égrappage, pigeages manuels et élevage sur lies en cuve.

Terroir : La cuvée « Les Gravettes » fait référence au terroir des Terrasses de Pépieux : les petits cailloux sombres du sol permettent une filtration rapide et une forte réverbération du soleil qui donnent une maturité précoce aux raisins. Ces vins issus du début des vendanges sont frais, fins et très parfumés. Les cépages Grenache ou Syrah expriment leur parfum cassis et réglisse comme nulle part ailleurs.

Caractéristiques : Les Gravettes, vin au tanin fin et très présent et parfumé accompagnera apéritifs, les viandes grillées (agneau), roties (boeuf), les fromages.

Accompagnement : Les Gravettes, vin au tanin fin et très présent et parfumé accompagnera apéritifs, les viandes grillées (agneau), roties (boeuf), les fromages.

Distinctions : Nouveau! dans la Revue Du Vin De France de Juin 2010 spécial Grand millésime 2009:

Les Gravettes sont citées dans la catégorie:  
Grandes Réussites

Les gravettes 2012 sont mises sur le marché très tôt vu le succès des cuvées précédentes.

Les gravettes sont le parfum de notre terroir de Pépieux.

Citées dans le guide des vins Dussert-Gerber de 2014-2015-2016-2017

GUIDE 2018 :BETTANE-DESSEAUVE Les GRAVETTES 2016 sont NOMMEES et NOTEES

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