

CHATEAU PEPUSQUE

Les Petits Cailloux

AOP Minervois La Livinière 2012

Syrah (80%) Carignan (20%)



Temps de garde : 8 à 10 ans ans

Capsule : Aluminium

Bouchon : Naturel

Bouteilles : Bourguignonne

Volume : 75 cl

Vinification : méthode traditionnelle, cuvaison longue, pigeages manuels, élevage en cuve sur lies. Pas de bois.

Terroir : Cest notre vin AOP Minervois La Livinière, issu du terroir de Saint Germain (chapelle romane) sur la commune de Cesseras, dit le petit Nice du Minervois.

Cest la partie chaude de l'appellation, car protégée du vent et lovée dans ses petits vallons bien boisés.

Un terroir dans la pinède et frontière de la garrigue.

Caractéristiques : charcuteries, viandes rouges en grillades et fromages.

Très agréable en apéritif.

Accompagnement : charcuteries, viandes rouges en grillades et fromages.

Très agréable en apéritif.

Distinctions : GUIDE RVF juin 2016: Le millésime 2015 est décrit comme suit: LES FRUITES SONT ECLATANTS, PRECIS, SENSUELS.

Stock épuisé.

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