

CHATEAU PEPUSQUE

Les Terres Fines

AOC Minervois
2015

Mourvèdre (34%) Carignan (31%) Grenache (31%) Syrah (4%)



Temps de garde : 5 à 10 ans

Capsule : Aluminium

Bouchon : Naturel

Bouteilles : Bordelaise

Volume : 75 cl

Vinification : vinification traditionnelle; macération longue, pigeages manuels, élevage en cuves sur lies durant 3 mois et ensuite élevage en fûts de chêne français durant 12 mois et affinage en bouteilles.

Terroir : Nous sommes sur 2 grands terroirs du Languedoc en Minervois.

Le Terroir de Pépieux qui donnent des vins parfumés, élégants, tout en finesse; avec toujours une belle acidité naturelle.

Le Terroir de La Livinière, première appellation village des AOC du Languedoc.

Les vins sont plus intenses dans leur qualité. aromatique et leur matière.

Les Terres Fines sont un assemblage de ces 2 terroirs et élevés en fûts de chêne de 1 à 2 vins .

Les Terres fines sont de grande élégance avec un fruit qui saffirme et une matière souple.

Toutes ces qualités et belle complexité sépanouissent dans le temps.

Caractéristiques : recommandé sur les viandes rouges rôties et beaux fromages d'Auvergne et des Pyrénées fabrication artisanale.

Accompagnement : recommandé sur les viandes rouges rôties et beaux fromages d'Auvergne et des Pyrénées fabrication artisanale.

Distinctions : Millésime 2008:

Cuvée sélectionnée par Monsieur Jean-Luc POUTEAU, meilleur sommelier du monde 1983, pour ses dégustations de vins AOC Minervois, Languedoc.

Millésime 2009: Guide Bettane et Desseauve 2014;

Millésime 2015: GUIDE 2018 BETTANE -DESSEAUVE LES TERRES FINES 2015 SONT REMARQUEES ET NOTEES.

guide des vins Dussert-Gerber 2014-2015-2016-2017

Château Pepusque
Rue de l'Égalité
11700 - Pépieux France
06 63 36 79 33 06 63 36 79 33
chateau.pepusque@orange.fr
www.chateau-pepusque.fr