

# CHATEAU PEPUSQUE

## Terre de Pépusque

AOP Minervois  
2016

Syrah (100%)



Temps de garde : 10 ans  
Capsule : Complexe  
Bouchon : Naturel  
Bouteilles : Bourguignonne  
Volume : 75 cl

Vinification : méthode traditionnelle: macération longue avec pigeages manuels. Elevage sur lies très fines durant 3 mois, et élevage en fûts de chêne français durant 12 mois.

Terroir : Le terroir de Pépusque est situé au sud du village de Pépieux. C'est un plateau surélevé (Pépusque en occitan se dit Pech Busca cest à dire Le sommet boisé), très venté, très chaud. Le sol est très argileux. Ce terroir donne un vin aux tanins granuleux, à la couleur, au parfum et au goût très crème de cassis. Et une finale fraîche.

Caractéristiques : nous le recommandons en apéritif grâce son originalité..., et son parfum crème de cassis et sa finale fraîche. Nous pensons aussi aux magrets de canard, et certains fromages comme le Cantal.

Accompagnement : nous le recommandons en apéritif grâce son originalité..., et son parfum crème de cassis et sa finale fraîche. Nous pensons aussi aux magrets de canard, et certains fromages comme le Cantal.

Distinctions : Guide Bettane et Desseauve 2014.  
Guide des vins Dussert-Gerber 2014-2015-2016-2017  
Guide Hachette 2015

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