

CHATEAU PEPUSQUE

Les Cailloux Blancs AOP Minervois La Livinière 2016

Mourvèdre (70%) Syrah (20%) Carignan (7%) Grenache (3%)



Temps de garde : 15 ans
Capsule : Etain
Bouchon : Naturel
Bouteilles : Bourguignonne
Volume : 75 cl

Vinification : Vinification avec des raisins récoltés à la main, vinification traditionnelle avec égrappage, pigeages manuels puis élevage sur lies en cuve pendant 8 mois. Ce vin est ensuite élevé en barriques de chênes français, neuves pour un tiers des volumes et de un vin pour le reste durant 18 mois.

Terroir : La Cuvée les Cailloux Blancs est issue du terroir de La Livinière, classé plus haute hiérarchie du Languedoc.

Les cailloux blancs, des grès, sur un sol calcaire et marneux favorisent la réverbération du soleil et le mûrissement des raisins, et les cépages Syrah et Mourvèdre, donnent un degré d'excellence à ce vin.

Caractéristiques : Ce vin de Syrah et Mourvèdre issu du terroir La Livinière est fait pour accompagner des viandes rouges (Ex.côte de boeuf) en sauce et des gibiers. C'est un vin découverte pour les amateurs de grand vin de Syrah et Mourvèdre.

Accompagnement : Ce vin de Syrah et Mourvèdre issu du terroir La Livinière est fait pour accompagner des viandes rouges (Ex.côte de boeuf) en sauce et des gibiers.

C'est un vin découverte pour les amateurs de grand vin de Syrah et Mourvèdre.

Distinctions : Les Cailloux Blancs sont sélectionnés par Les Grands Buffets de Narbonne.

www.lesgrandsbuffets.com

Guide des vins Dussert-Gerber

GUIDE 2018 BETTANE-DESSEAUVE LES CAILLOUX BLANCS 2015 sont très bien notées:15.5

Cuvée distinguée et sélectionnée au Livinage (concours interne du syndicat du Minervois La Livinière).

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