

# CHATEAU PEPUSQUE

## Les Terres Rouges

AOC Minervois  
2016

Carignan (45%) Syrah (22%) Grenache (22%) Cinsault (10%)



Temps de garde : 0 à 10 ans

Capsule : Aluminium

Bouchon : Naturel

Bouteilles : Bordelaise

Volume : 75 cl

Vinification : traditionnelle avec macération longue, pigeages manuels, et élevage sur lies durant 3 mois en cuves.

Terroir : La cuvée Les Terres Rouges est élaboré avec tous nos terroirs et cépages du domaine.

Nous voulons vous proposer un vin fruité, fluide mais avec une belle matière, une belle couleur et exprimant toujours un beau parfum grâce à une acidité naturelle du vin.

Ce vin est assemblé autour du cépage Carignan issu de vieilles vignes donnant l'authenticité d'un vrai vin du Midi.

Avec l'élégance et la noblesse d'un bel assemblage.

Caractéristiques : C'est le vin pour la table par excellence, pouvant être servi du début jusqu'à la fin du repas: soupe, charcuteries, viandes grillées ou en sauce, poissons et fromages.

Accompagnement : C'est le vin pour la table par excellence, pouvant être servi du début jusqu'à la fin du repas: soupe, charcuteries, viandes grillées ou en sauce, poissons et fromages.

Distinctions : Notre cuvée Les Terres Rouges est régulièrement citée dans La Revue Du Vin De France (RVF):

Millésime 2005:Meilleur rapport Qualité/ Prix du Languedoc:15.5:20.

Millésime 2006:Meilleur Minervois:16/20.

Millésime 2007:Mentionné en juin 2010 vin d'excellent niveau.

Millésime 2008: grande réussite en Languedoc:avril 2011

Millésime 2010: grande réussite en Languedoc:juin 2011

Millésime 2013:réussite en Languedoc: juin 2014

Millésime 2015: mentionné dans un article de RVF juin 2016 Des VINS QUI TROUVENT LE MEILLEUR DU FRUIT

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