



CHRISTOPHE URIOS

# CHÂTEAU PÉPUSQUE

MINERVOIS – CRU LA LIVINIÈRE

## ROSÉ 2019 AOP Minervois

### VINIFICATION

Les raisins ont été récoltés à l'aube à température fraîche et ont été égrappés et mis en cuve. Après quelques heures de macération, une saignée a été opérée, donnant un jus de couleur soutenue mais élégante. C'est donc un rosé de saignée. Puis la fermentation de ce jus s'est faite sur plusieurs semaines à température contrôlée (16-18°). Le vin est ensuite élevé en cuve pendant 2 mois et bâtonné pour lui donner du gras et de la longueur en bouche.

### ASSEMBLAGE

Cinsault 49,5%, Grenache 49,5%, Syrah 1%

### TERROIR

Ce vin rosé, majoritairement fait de Cinsault et de Grenache, est issu d'une parcelle située en AOC Minervois et sur le Terroir de Pépieux, terroir réputé pour donner des vins pleins d'élégance, de finesse et de parfums. Toutes ces qualités sont parfaitement inscrites dans notre rosé.

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est belle, d'un rose grenadine aux reflets bleus. Son nez évoque la rose rouge et les petits fruits rouges tels la framboise et la myrtille. La bouche est gourmande, ronde et dynamique. Le vin est équilibré et long en bouche.

### ACCOMPAGNEMENT

Notre Rosé 2019 est un rosé dit « gastronomique ». Il accompagnera une cuisine d'été raffinée. Nous le recommandons aussi sur toute cuisine épicée qu'elle soit exotique ou méditerranéenne.

### TEMPS DE GARDE

2 ans

