



Christophe Urios



CHATEAU  
PEPUSQUE

## LES CAILLOUX BLANCS 2017

### AOP Minervois La Livinière

#### VINIFICATION

Vinification avec des raisins récoltés à la main, vinification traditionnelle avec égrappage, pigeages manuels puis élevage sur lies en cuve pendant 5 mois. Ce vin a ensuite été élevé en barriques de chênes français, neuves pour un tiers des volumes et de un vin pour le reste, pendant 18 mois.

#### ASSEMBLAGE

Mourvèdre 25%, Syrah 70%, Carignan et Grenache 5%

#### TERROIR

La Cuvée *les Cailloux Blancs* est issue du terroir de La Livinière, classé plus haute hiérarchie du Languedoc. Des cailloux blancs présents sur un sol calcaire et marneux favorisent la réverbération du soleil et le mûrissement des raisins. Les cépages Syrah et Mourvèdre donnent un degré d'excellence à ce vin.

#### ACCOMPAGNEMENT

Ce vin de Syrah et Mourvèdre issu du terroir La Livinière est fait pour accompagner des viandes rouges comme, par exemple, une côte de boeuf en sauce ou encore des gibiers.

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

#### TEMPS DE GARDE

15 ans

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe sombre. Nez puissant et persistant où dominant des notes de griottes, de poivre, d'épices et des arômes de garrigues (thym, romarin). Bouche ample et capiteuse sur des notes de fruits rouge confiturés. Long en bouche, les tanins sont veloutés et élégants. Sa finale est enrobante.

