



Christophe Urios



CHATEAU
PEPUSQUE

LES CAILLOUX BLANCS 2019

AOC Minervois La Livinière



CÉPAGES

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

RENDEMENT

40 Hl / Ha

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. Les cépages, Syrah et Mourvèdre, donnent un degré d'excellence à ce vin.

VINIFICATION

Méthode traditionnelle préservant la typicité du terroir, les raisins ramassés à la main sont égrappés. Les pigeages manuels sont quotidiens avec une longue macération.

Chaque cépage est vinifié séparément afin de maîtriser au mieux les particularités de chacun.

Élevage de 3 mois sur lies très fines en cuve, puis 12 mois en fûts de chêne français.

DÉGUSTATION

Robe sombre, grenat.

Nez puissant et complexe où s'entremêlent fruits mûrs, épices et des notes de garrigue.

Bouche soyeuse, structurée par des tanins nobles avec une belle finale, légèrement vanillée.

ACCORDS

Servir avec du filet de bœuf charolais en croûte, en sauce et grand gibier.

TEMPS DE GARDE

10 ans

