Christophe Urios

CHATEAU
PEPUSQUE

TERRE DE PÉPUSQUE 2020

AOC Minervois

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

CÉPAGES

95% Syrah 5% Carignan

RENDEMENT

45 Hl / Ha

TERROIR

Situé au sud du village de Pépieux, les vignes s'épanouissent sur un plateau surélevé, très venté et très chaud. Le sol est très argileux donnant au vin des tanins granuleux, une couleur, un parfum et un goût de crème de cassis. Pour la petite histoire, « Pépusque » en occitan se dit « Pech Busca » se traduisant « Le Sommet Boisé ».

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 maitriser au mieux les particularités de chacun.
Élevage de 3 mois sur lies fines en cuve, puis 12 mois en fûts de chêne français.

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat intense.
Nez puissant aux parfums de mûre, de réglisse et d'épices douces.
Bouche soyeuse et typée aux connotations complexes de cassis, avec une belle fraicheur en finale.

ACCORDS

Servir avec du magret de canard ou une côte de bœuf et avec du fromage comme le Cantal.

TEMPS DE GARDE

8 - 10 ans

11700 PEPIEUX
Téléphone : 06 13 16 03 44

Château Pépusque
Rue de l'égalité

contact@chateau-pepusque.fr
www.chateau-pepusque.fr