Christophe Urios

CHATEAU
PEPUSQUE

TERRES ROUGES 2022

AOC Minervois

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

CÉPAGES

38% Carignan 35% Grenache 17% Mourvèdre 10% Syrah

RENDEMENT

45 Hl / Ha

TERROIR

La cuvée « Les Terres Rouges » fait référence à la couleur du sol sur lesquelles se trouvent les parcelles de vignes. Le fer, très présent, lui confère ses teintes rouges.

VINIFICATION

Méthode traditionnelle préservant la typicité du terroir, 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.

DÉGUSTATION

Robe rouge rubis et profonde.
Nez marqué par ses arômes de raisins frais sur des notes de petits fruits rouges.
Bouche volumineuse et croquante, charnue et épicée avec une belle acidité.

ACCORDS

Ce vin accompagnera charcuteries, viandes blanches, grillades et fromages.

TEMPS DE GARDE

4-5 ans

11700 PEPIEUX
Téléphone : 06 13 16 03 44

Château Pépusque
Rue de l'égalité

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