



Christophe Urios



CHATEAU
PEPUSQUE

VIOGNIER 2022

Vin de France

CÉPAGES

100% Viognier

RENDEMENT

40 Hl / Ha

TERROIR

Le cépage Viognier est issu du terroir de Pépusque, sols argilo-calcaire à dominante argileuse de couleur rouge. Ce terroir atypique donne à la fois des vins avec une belle fraîcheur et très parfumé.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés tôt le matin, égrappés et pressurés. Premier débourbage après 48 heures et viens le temps de la fermentation à basse température suivi d'un batonnage quotidiens. Après 2 mois d'élevage en cuve sur lie fine, le vin est préparé et mis en bouteille avant le printemps.

DÉGUSTATION

Belle robe vive, jaune doré.

Nez fin, expressif et délicat de fruits exotiques.

Bouche ronde, fruitée aux notes de mangue et d'abricot, belle complexité.

ACCORDS

Servir frais à l'apéritif, salade de fruits de mer, tarte aux asperges, fromage Conté et desserts.

TEMPS DE GARDE

1 - 2 ans

