Christophe Upios

CHATEAU
PEPUSQUE

LES TERRES FINES 2017

AOC Minervois

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

CÉPAGES

42% Grenache 35% Syrah 23% Carignan

RENDEMENT

45 Hl / Ha

TERROIR

Issus des terroirs de Pépieux en contreforts de la Montagne Noire sur un sol argilo-calcaire qui donne ainsi un vin intense, aromatique et élégant.

VINIFICATION

Méthode traditionnelle préservant la typicité du terroir, les raisins ramassés à la main sont ensuite 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 brillante rouge grenat.
Nez dense, marqué par des notes de fruits mûrs.
Bouche ample et fruitée, finement boisée avec des tanins fondus et bien équilibrés.

ACCORDS

Servir avec des viandes rouges, petits gibiers en sauce et avec du fromage comme le Morbier.

TEMPS DE GARDE

6 - 7 ans

11700 PEPIEUX
Téléphone : 06 13 16 03 44

Château Pépusque
Rue de l'égalité

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