



Christophe Urios



CHATEAU
PEPUSQUE

REBELLE 2019

AOP Minervois

CÉPAGES

50% Syrah 40% Grenache 10% Mourvèdre

RENDEMENT

45 Hl / Ha

TERROIR

La cuvée « REBELLE » provient des terrasses de Pépieux. Les petits gravillons du sol permettent une filtration rapide et une forte réverbération du soleil qui donnent une maturité précoce aux raisins.

VINIFICATION

Méthode traditionnelle égrappée, pigeages et remontages quotidiens avec une longue macération.

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

Élevage de 6 mois sur lies fines en cuve.

DÉGUSTATION

Robe intense rouge grenat.

Nez marqué par les petits fruits rouges finement boisé.

Bouche ronde, fraîche et gourmande avec un bel équilibre.

Finale longue, délicate qui révèle des fines notes boisées de vanille et d'épices.

ACCORDS

Servir avec viandes rouges braisées, magrets de canard et fromages.

TEMPS DE GARDE

6 - 8 ans

