



Christophe Urios



CHATEAU
PEPUSQUE

SAUVIGNON 2020

Vin de France

CÉPAGES

100% Sauvignon

RENDEMENT

50 Hl / Ha

TERROIR

Issus des terres les plus fraîches et les plus fertiles de Pèpusque sur des sols argilo-calcaire donnant ainsi un vin plus frais et gourmand.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés tôt le matin, égrappés et pressurés. Le premier débourbage après 48 heures, puis viens le temps de la fermentation à basse température, suivi d'un bâtonnage quotidien. Après 2 mois d'élevage en cuve sur lies fines, le vin est préparé et mis en bouteille avant le printemps.

DÉGUSTATION

Robe jaune éclatant aux reflets or.

Nez engageant, aux accents de citron vert et de fruits blancs.

Bouche fraîche et ronde, fruitée et typée sur des arômes floraux. La tension est bonne et la finale se termine sur un bel équilibre entre le fruité et l'acidulée.

ACCORDS

Servir frais à l'apéritif, poisson, coquillage et crustacé, fromage de chèvre.

TEMPS DE GARDE

2 ans

