MARCO 2020

AOP Minervois

CÉPAGES

75% Marsanne 20% Vermentino 5% Viognier

RENDEMENT

30 Hl / Ha

TERROIR

Issu du terroir de Pépusque, sols argilo-calcaire à dominante argileuse de couleur rouge. Ce qui donne à la fois des vins avec de belle fraicheur, intense et très parfumé.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés tôt le matin, égrappés et pressurés. Premier débourbage après 24 heures et dans un second temps la fermentation à basse température, la fin de celle-ci se terminera dans les fûts de chêne neufs suivi d'un batonnage quotidiens. Après 6 à 8 mois d'élevage en fûts sur lie fine, le vin est préparé et mis en bouteille avant l'été.

DÉGUSTATION

Robe vive et brillante.
Nez très fin, intense, riche et aromatique.
Bouche vive, légèrement boisé et bien équilibré avec une belle longueur.

ACCORDS

Servir frais, foie gras poêlé, fromage fruité et desserts.

TEMPS DE GARDE

5 - 6 ans

11700 PÉPIEUX
Téléphone : 06 14 16 03 44

Château Pépusque
Rue de l'Egalité

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