

Christophe Urios



CHATEAU
PEPUSQUE

L'INSTINCT 2022

AOC Minervois

CÉPAGES

50% Roussanne 40% Marsanne 10% Vermentino

RENDEMENT

30 Hl / Ha

TERROIR

Issu du terroir de Pépusque, sols argilo-calcaire à dominante argileuse de couleur rouge. Ce terroir donne à la fois des vins avec une belle fraîcheur, de l'intensité et un parfum de soleil.

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. Après 2 mois d'élevage en cuve sur lies fines, le vin est préparé et mis en bouteille avant le printemps.

DÉGUSTATION

Robe jaune brillante avec de beaux reflets dorés.
Nez très ouvert, sur l'agrumes et les fleurs blanches.
Bouche vive et fruitée, bien équilibré avec une belle rondeur en fin de bouche.

ACCORDS

Servir frais avec de la lotte, un plateau d'huîtres ou des repas végétariens.

TEMPS DE GARDE

2 - 3 ans

