



Christophe Urios



CHATEAU
PEPUSQUE

LES GRAVETTES 2022

AOC Minervois



CÉPAGES

30% Grenache 30% Carignan 22% Syrah 18% Mourvèdre

RENDEMENT

45 Hl / Ha

TERROIR

La cuvée « Les Gravettes » fait référence au terroir des terrasses de Pépieux. Les petits gravillons du sol permettent une filtration rapide et une forte réverbération du soleil. Ce terroir offre 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 rouge violine, profonde et brillante.

Nez marqué par les fruits rouges tels que la framboise et le cassis.

Bouche légère et croquante sur des fruits rouges avec une belle suavité.

ACCORDS

Ce vin, jeune et fringant, accompagnera apéritifs, grillades, rôti de bœuf et fromages.

TEMPS DE GARDE

4 - 5 ans

