



Christophe Urios



CHATEAU
PEPUSQUE

LABELL'ISA 2023

Vin de France

CÉPAGES

100% Vermentino

RENDEMENT

35 Hl / Ha

TERROIR

Le cépage Vermentino est issu du terroir de Pépusque, sols argilo-calcaire à dominante argileuse de couleur rouge. Ce terroir atypique donne à la fois des vins avec une belle fraîcheur et très parfumé.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés tôt le matin, égrappés et pressurés. Le premier débourageage a lieu après 48 heures, puis vient 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

Belle robe vive, jaune pâle à reflets verts.
Nez présent, floral, complété d'une touche de verveine fraîche.
Bouche vive et fraîche, fruitée avec une complexité aromatique composée d'anis.

ACCORDS

Servir frais à l'apéritif, fruits de mer, fromage frais.

TEMPS DE GARDE

2 ans

