



Christophe Urios



CHATEAU
PEPUSQUE

ROSÉ 2023

AOC Minervois

CÉPAGES

50% Cinsault 50% Grenache

RENDEMENT

35 Hl / Ha

TERROIR

Le cépage Cinsault est issu du terroir de Pèpusque, sols argilo-calcaire à dominante argileuse de couleur rouge. Le cépage Grenache est issu du terroir des Arques, sols plutôt caillouteux avec des argiles blanches. La combinaison de ces deux terroirs donne une belle complexité aromatique, de la finesse et de la fraîcheur à ce vin.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés tôt le matin, égrappés et pressurés. Le premier débourageage a lieu après 24 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

Robe rose pâle et limpide.

Nez, présence de petits fruits rouges, fraise des bois.

Bouche, belle rondeur et note de fraîcheur plaisante avec une persistance aromatique très agréable en finale.

ACCORDS

Servir frais à l'apéritif, grillade de viande ou de poisson et cuisine exotique.

TEMPS DE GARDE

2 ans

