



Christophe Urios



CHATEAU
PEPUSQUE

REBELLE 2022

AOC Minervois



CÉPAGES

50% Mourvèdre 20% Syrah 15% Carignan 15% Grenache

RENDEMENT

45 Hl / Ha

TERROIR

Situé au sud du village de Pépieux, les vignes s'épanouissent sur un plateau surélevé, très venté et très chaud. Le sol est très argileux donnant au vin des tanins granuleux, une couleur, un parfum et un goût de cassis.

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.

Elevage de 4 mois sur lies fines en cuve puis 12 mois en fûts de chêne français.

DÉGUSTATION

Robe intense rouge grenat.

Nez marqué par les petits fruits rouges finement boisé.

Bouche ronde, fraîche et gourmande avec un bel équilibre.

Finale longue, délicate qui révèle des fines notes boisées de vanille et d'épices.

ACCORDS

Servir avec viandes rouges braisées, magret de canard et fromages.

TEMPS DE GARDE

8 - 10 ans

