



Christophe Urios



CHATEAU  
PEPUSQUE

# LES PELERINS DE PEPUSQUE 2024

Vin de France

## CÉPAGES

100% Sauvignon

## RENDEMENT

50 Hl / Ha

## TERROIR

Issus des terres les plus fraîches et les plus fertiles de Pèpusque sur des sols argilo-calcaire donnant ainsi un vin tendre et gourmand. Cette cuvée est le fruit d'un assemblage unique de deux parcelles soigneusement sélectionnées. Chacune de ces parcelles a été récoltée à maturité différente, permettant ainsi d'exprimer tout leur potentiel. Le mariage subtil de ces deux maturités offre une harmonie parfaite entre une légère douceur et une fraîcheur vivifiante.

## VINIFICATION

Les raisins sont récoltés tôt le matin, égrappés et pressurés. Le premier débourbage après 48 heures, puis viens 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 édulcoré à base de moût concentré et mis en bouteille avant le printemps.

## DÉGUSTATION

Robe or pâle aux reflets éclatants.

Nez engageant, aux notes délicieusement fruitées créent un bouquet aromatique tout en finesse.

Bouche ronde et tendre offrant une sensation délicieusement gourmande. Les saveurs fruitées s'épanouissent avec élégance, tandis qu'une subtile fraîcheur vient équilibrer la légère douceur, créant ainsi une harmonie parfaite.

## ACCORDS

Servir frais à l'apéritif, avec des fromages à pâte molle, ou des desserts comme une tarte aux fruits de saison.

## TEMPS DE GARDE

2 ans

