Château Pépusque "Les Cailloux Blancs" AOP La Livinière Rouge 2023



26,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 1
Degré: 15.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Mourvèdre
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Cuvée iconique du Domaine."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Ce vin a été élevé en barriques de chênes français, neuves pour un tiers des volumes et de un vin pour le reste, le tout pendant 12 mois

Vinification

Méthode traditionnelle préservant la typicité du terroir, les raisins ramassés à la main sont égrappés. Les pigeages manuels sont quotidiens avec une longue macération.
Chaque cépage est vinifié séparément afin de maitriser au mieux les particularités de chacun

Histoire de la Cuvée

La cuvée « les Cailloux Blancs » est issue du terroir de La Livinière, classé plus haute hiérarchie du Languedoc. Les cailloux blancs, des grès, sur un sol calcaire et marneux favorisent la réverbération du soleil et le mûrissement des raisins. Les cépages, Syrah et Mourvèdre donne un degré d'excellence à ce vin

Accords Mets & Vins

Sauté de Veau crème aux Cèpes, Tripes à la Catalane, Entrecôte grillée

Dégustation

Ce vin se présente en robe sombre, grenat, subtilement cuivrée. Il impressionne par son nez puissant et complexe où s'entremêlent le fruit mûr et le tabac blond, la fumée et le bacon, la vanille et les épices, l'olive noire et des senteurs mentholées, de garrigue...
Sa bouche capiteuse semble pleine et très fournie, elle confirme les multiples facettes aromatiques, et se construit sur un tanin puissant qui laisse augurer un excellent potentiel de garde.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

8-10 ans