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



20,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC La Livinière
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 15.5°
Cépages: Syrah, Grenache, Carignan
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"L'élevage en barrique n'est pas systématique pour produire un grand vin... la preuve !""

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Élevage de 5 mois sur lies très fines en cuve béton.

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

C'est un vin issu du Terroir de Saint Germain (Chapelle Romane) sur la commune de Cesseras, dit le "Petit Nice" du Minervois, un terroir dans la pinède, aux frontières de la garrigue. Les vignes se situent dans les parties chaudes de l'Appellation, protégées du vent et lovées dans ses petits valons bien boisés

Accords Mets & Vins

Gigue de Chevreuil, Bécasses à la ficelle, Tournedos Rossini

Dégustation

C'est un vin d'une jolie robe intense aux notes de poivre et de fruits noirs. Il est corsé et harmonieux et les tanins sont fondus mais structurés. Les fruits sont éclatants, précis et sensuels. C'est un vin de terroir sur la rusticité et la minéralité

Température de Service

16/17°c

Potentiel de Garde

7-8 ans