Château Pépusque "Les Terres Fines" AOP Minervois Rouge 2023



16,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 15
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"C4est un vin d'assemblage autour de la Syrah, du Grenache et du Mourvèdre, parfois complété par du Carignan et du Cinsault, pour créer un beau vin élégant, équilibré, aux parfums subtils."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Élevage de 3 mois sur lies fines en cuve puis 12 mois en fûts de chêne français.

Vinification

Vinifié en méthode traditionnelle pour conserver la typicité du terroir, les raisins sont ramassés à la main et égrappés. Les macérations sont longues : plusieurs mois pour extraire la couleur et les tanins. Nous pratiquons pour cela le pigeage manuel qui permet une élaboration lente et douce.

Histoire de la Cuvée

Issus des terroirs de Pépieux en contreforts de la Montagne Noire sur un sol argilo-calcaire qui donne ainsi un vin intense, aromatique et élégant

Accords Mets & Vins

Garbure, Magrets de Canard au grill, Morbier

Dégustation

La robe grenat de ce vin est profonde. Son nez est dense et élégant, finement boisé et généreux par ses arômes de fruit mûr. La bouche est ample, pleine et charnue, remarquablement équilibrée. Ses tanins sont veloutés et soyeux.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

7-8 ans