

Château Pépusque "Les Terres Rouges" AOP Minervois Rouge 2023

11,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un vin à
partager sans
modération."

L'équipe de la
Maison des
Vins

Élevage

Cuve

Vinification

Méthode
traditionnelle
préservant la
typicité du
terroir, les
raisins
ramassés à la
main sont
ensuite
égrappés. Les
pigeages
manuels sont
quotidiens
avec une
longue
macération.
Chaque
cépage est

vinifié
séparément
afin de
maîtriser au
mieux les
particularités
de chacun.
Élevage de 3
mois sur lies
fines en cuve.

Histoire de la Cuvée

Le nom de la
cuvée fait
référence à la
couleur du sol
sur lesquelles
se trouvent
les parcelles
de vigne. Le
fer très
présent lui
confère ses
teintes
rouges.

Accords Mets & Vins

C'est le vin
pour la table
par
excellence,
pouvant être
servi du début
jusqu'à la fin
du repas :
soupe,
charcuteries,
viandes
grillées ou en
sauce,
poisson,
fromages.

Dégustation

Robe rouge
rubis et
profonde. Nez
marqué par
ses arômes
de raisins
frais sur des
notes de
petits fruits
rouges.
Bouche
volumineuse
et croquante,
charnue et
épicée avec
une belle
acidité.

Température de Service

16-17°C

Potentiel de Garde

5-6 ans

