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
Degré: 15°
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 du Minervois

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 maitriser 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