Château Pépusque "Terre de Pépusque" AOP Minervois Rouge 2023



22,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Coup de Cœur: oui
Boisé: 2
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 15.5
Cépages: Syrah, Carignan
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Ce vin est une véritable carte d'identité de son terroir tant il reprend tous les traceurs dû à son sol, son climat et son exposition."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage sur lies très fines durant 3 mois et élevage en fûts de chêne français 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

Situé au sud du village de Pépieux, les vignes s'épanouissent sur un plateau surélevé, très venté et très chaud. Le sol est très argileux donnant au vin des tanins granuleux, une couleur, un parfum et un goût de crème de cassis. Pour la petite histoire, « Pépusque » en occitan se dit « Pech Busca » se traduisant « Le Sommet Boisé ».

Accords Mets & Vins

Magret de canard aux cèpes, épaule d'agneau confite, fourme d'Ambert

Dégustation

Vin puissant tant au nez qu'en bouche avec des arômes de cassis et de réglisse. Il fait cependant preuve d'une finesse et d'une grande complexité aromatique en bouche. Sa finale est sur la fraicheur

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

8-10 ans