

Château Pépusque "Les Gravettes" AOP Minervois Rouge 2024



12,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Grenache, Carignan, Syrah

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vin Autres Années, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Vin plaisir par excellence. Vous pouvez le boire avec n'importe qui et l'associer à presque tout ce que vous voulez."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Méthode traditionnelle égrappée, pigeages et remontages quotidiens avec une longue macération. Chaque cépage est vinifié séparément afin de maîtriser au mieux les particularités de chacun. Élevage de 6 mois sur lies fines en cuve.

Histoire de la Cuvée

La cuvée "les gravettes" fait référence au terroir des terrasses de Pépieux : les petits gravillons du sol permettent une filtration rapide et une forte réverbération du soleil qui donnent une maturité précoce aux raisins

Accords Mets & Vins

Jeune et fringant, il accompagnera parfaitement vos apéritifs, les viandes grillées (agneau), rôties (bœuf) et fromages

Dégustation

Robe rouge violine, profonde et brillante. Nez marqué par les fruits rouges tels que la framboise et le cassis. Bouche légère et croquante sur des fruits rouges avec une belle suavité.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

5-6 ans