Château Pépusque "Labell'Isa" Vin De France Blanc 2025

10,90 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: Vin de France
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Vermentino (ou Rolle)
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un Vermentino très typé, porté par un style très méditerranéen et doté d'une bouche très ample et aromatique."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Les raisins sont récoltés tôt le matin, égrappés et pressurés. Le premier débourbage a lieu après 48 heures, puis viens le temps de la fermentation à basse température, suivi d'un bâtonnage quotidien. Après 2 mois d'élevage en cuve sur lies fines, le vin est préparé et mis en bouteille avant le printemps

Histoire de la Cuvée

Le cépage Vermentino est issu du terroir de Pépusque, sols argilocalcaire à dominante argileuse de couleur rouge. Ce terroir atypique donne à la fois des vins avec une belle fraicheur et très parfumé

Accords Mets & Vins

Servir frais à l'apéritif, viandes blanches, fruits de mer et fromage frais

Dégustation

Belle robe vive, jaune pâle à reflets verts. Nez présent, floral, complété d'une touche de verveine fraîche. Bouche vive et fraiche, fruitée avec une complexité aromatique composée d'anis

Température de Service

11-12°c

Potentiel de Garde

1-2 ans