

Château Pépusque "L'Instinct" AOP Minervois Blanc 2024

15,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Degré: 13°

Cépages: Marsanne, Vermentino (ou Rolle), Roussanne

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Le petit dernier du Château Pépusque."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Issu du terroir de Pépusque, sols argilo-calcaire à dominante argileuse de couleur rouge. Ce terroir donne à la fois des vins avec une belle fraîcheur, de l'intensité et un parfum de soleil.

Les raisins sont récoltés tôt le matin, égrappés et pressurés. Premier débouillage après 24 heures et dans un second temps la fermentation à basse température. 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

Issu du terroir de Pépusque, sols argilo-calcaire à dominante argileuse de couleur rouge. Ce terroir donne à la fois des vins avec une belle fraîcheur, de l'intensité et un parfum de soleil. L'Instinct se déguste à 12°C pour en savourer toutes les qualités organoleptiques.

Accords Mets & Vins

Servir frais avec de la lotte, un plateau d'huîtres ou des repas végétariens.

Dégustation

Robe jaune brillante avec de beaux reflets dorés. Nez très ouvert, sur l'agrumes et les fleurs blanches. Bouche vive et fruitée, bien équilibré avec une belle rondeur en fin de bouche.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans