

CHÂTEAU PECH MIREILLE GRAND TERROIR A.O.C. MINERVOIS ROUGE

Producteur

SCEA Le Pech d'André – Famille Remaury

Histoire

Depuis 1701, 12 générations ont façonné le domaine familial dont Mireille Remaury conduit aujourd'hui les vinifications. Le château en pierre du XVIII^e siècle, est accolé à la pinède côté nord. Côté sud, il s'ouvre sur de larges terrasses ensoleillées offrant un point de vue unique sur le vignoble. Les paons se promènent en liberté et offrent un spectacle bucolique et charmant.

Géographie

Ce vignoble se situe en plein cœur du Minervois sur un terroir argilo-calcaire. Le climat est typiquement méditerranéen.

Vignoble et conduite

Sur les 30 ha de vignoble, 17 ha sont en appellation Minervois, la cuvée Grand Terroir représente 3 ha. Ce vignoble est cultivé tout en gobelet, même les Syrahs. Les vignes sont plantées en "carré" et permettent un travail du sol croisé, grâce à un tracteur à chenille. Le travail de la vigne se fait sans désherbant ou engrais chimique, selon la méthode prônée par l'agriculture raisonnée.

Cépages

Ce vin est un assemblage de Mourvèdre (85%) et de Syrah (15%). - sélection au terroir.

Vinification et élevage

Une sélection au terroir est réalisée en fonction du sol, de l'exposition et de l'ensoleillement. Le contrôle de maturité s'effectue par la dégustation des baies sur souches, puis un contrôle de l'état sanitaire et de la charge sur souche très strict est réalisé. La vendange est mécanique avec égrappage avant mise en cuve qui sont en ciment revêtu thermo-régulées. La vinification se fait avec remontage et délestage régulier; les fermentations sont assez longues et peuvent atteindre 30 jours.

Dégustation et gastronomie

Couleur profonde, aux reflets pourpres. Arômes réglissés et fruits noirs d'une très jolie pureté aromatique. L'attaque en bouche est racée et sur l'élégance. Les tanins sont serrés, le vin séduit par une jolie persistance en bouche, tout en finesse.

Parfaitement indiqué sur une cuisine savoureuse et aromatique : marcassins braisés, cailles aux lardons, oies et volailles truffées. La côte à l'os fera merveille saisie sur des sarments de vigne.

A consommer dans les 3 à 5 ans après mise en bouteille. Température de dégustation : 18°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Brdeaux tradition allégée cétie champagne	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.21	kg
Carton		
Dimensions	23.5 x 16 x 30.7	cm
Poids	7.38	kg
UCV/carton	6 sans croisillons	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids	760	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401002688	
Gencode carton	Millésime : 2004	3569404002685
Code palette		

