

Domaine:	L'Esperluette
Nom du vin:	Pupuce
Millésime:	2020
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Languedoc-Roussillon
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	40% Cabernet Sauvignon 60% Merlot
Teneur en alcool:	12.7%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	20 ans environ
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Hiver et début du printemps pluvieux, été très chaud et sec. Vendanges très précoces sous le soleil et la chaleur
A la vigne:	Taille en cordon de royat
Vinification:	Vendangé, ramassé, égrapé et macéré environs 5 jours. Laisse couler la cuve et ne garde que la goûte. Le reste part pour la cuvée Cayrol. Elevé 6 mois en vieilles barriques
Dégustation au nez:	Nez frais, élégant sur des notes de garigue
Dégustation en bouche:	ample, structurée, fraîche, soyeuse et franc de fruits
Synthèse de dégust:	Nez frais, élégant sur des notes de garigue. En bouche franc de fruit, structurée, soyeuse et fraîche
Accords:	Sur un plat de charcuterie, une viande rouge grillée ou des pâtes
Remarques:	Un vrai vin de plaisir à partager entre bons amis. Un vin d'été par excellence

