



Château Pique Perlou Minervois Rouge La Sellerie

CEPAGES -

Carignan noir
Syrah

TERROIR -

Argilo calcaire avec des cailloux roulés en surface.
Fine couche de sable et de grés.

VINIFICATION -

Maturation naturelle sur souche afin de favoriser le meilleur du raisin.

Cueillette manuelle, égrappage, mise en cuve.

La fermentation se déroule lentement.

Chaque jour, le vin fait l'objet de soins très particuliers (remontages, piegeages, délestages) pour lui permettre de fermenter dans de bonnes conditions.

ELEVAGE -

Après plusieurs mois de macération, le vin est mis en fûts où il fera sa fermentation malo-lactique au printemps et où il se construira pendant plusieurs mois (entre 12 et 18 mois selon les millésimes)

DESCRIPTIF et CONSEIL -

C'est le nom de cette cuvée « bien assise » sur une base de Syrah d'une robe pourpre qui déploie force fruits rouges et noirs sur un fond de pêche blanche et de Bergamotte. La bouche est charpentée, solide, puissante avec des tanins déjà fondus. Sa finale est d'une incroyable longueur.

