



# Château Pique Perlou

## Minervois Rouge – Cuvée Batacla

### **CEPAGES:**

Carignan  
Grenache Noir  
Mourvèdre  
Syrah

### **TERROIR -**

Argilo calcaire avec des cailloux roulés en surface. Situation des vignes en terrasse, exposées Sud / Sud Ouest.

### **VINIFICATION -**

Cueillette à maturité aromatique, égrappage, tri de la vendange, longue vinification à température régulée, remontage quotidien piégeage régulier puis macération sous marc.

### **ELEVAGE -**

Assemblage des différents vins en hiver, élevage en barrique d'une partie de la cuvée pendant 10 à 12 mois.  
Assemblage des vins de la cuvée et des fûts, mise en bouteille et élevage en bouteilles.

### **DESCRIPTION ET CONSEILS DE DEGUSTATION -**

Dominée par la Syrah, cette cuvée est remarquablement élevée dans des fûts bourguignons qui lui confèrent des accents finement boisés.

Les tanins soyeux tapissent une bouche riche et fruitée qui sera le parfait compagnon de gibiers à plumes.

Ouvrir à l'avance ou mettre à décanter en carafe.

