



Château Pique Perlou

Minervois Rouge – Cuvée Les Terrasses

CEPAGES -

Carignan
Grenache Noir
Mourvèdre

TERROIR -

Argilo calcaire, plaques de grés en sous sol et cailloux roulés en surface.

VINIFICATION -

Chaque cépage est vinifié séparément de façon traditionnelle avant leur assemblage après dégustation avec notre oenologue.

ELEVAGE -

Pendant l'hiver, le vin dépouille sous l'action du froid. Il est conservé en cuves bétons et ensuite soutiré avec aération avant la mise en bouteille.

DESCRIPTION -

C'est la cuvée du domaine qui s'exprime avec force et finesse sur des accents méditerranéens de garrigue, d'épices (poivre noir) et de petits fruits rouges mûres et cassis.

La bouche est savoureuse avec des tanins tendres mais puissants

CONSEIL DE DEGUSTATION -

Aérer le vin au moment du repas pour le déguster sur toutes sortes de plats cuisinés ainsi qu'avec des fromages.

Température conseillée: 19°.

Vin à consommer toute l'année.

