



Château Pique Perlou Minervois Blanc - As de Pique

CEPAGES -

Grenache blanc Majoritaire
Marsanne

TERROIR -

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

VINIFICATION -

Cueillette très tôt le matin.
Légère macération pelliculaire, pressurage, mise à froid du jus pendant plusieurs heures, débourage puis mise en fermentation à basse température (16° à 18°).

ELEVAGE -

Une fois la fermentation alcoolique terminée, le vin est élevé sur les lies fines pendant six mois avec batonnages successifs pendant tout l'hiver.

DESCRIPTION -

Belle cuvée élevée sur lies fines. Des arômes de fleurs jaunes, de pêche de vigne et d'agrumes apportent de la complexité à une bouche harmonieuse avec une belle attaque fine et savoureuse. La finale est onctueuse et citronnée.

CONSEILS DE DEGUSTATION -

A déguster entre 10° et 12°, il sera le parfait compagnon de vos poissons, viandes blanches et desserts. Ce vin sera également très apprécié à l'apéritif.

