



Château Pique Perlou

Minervois Rosé - Dame de Pique

CEPAGES -

Grenache noir
Syrah
Carignan

TERROIR -

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

VINIFICATION -

Cueillette manuelle très tôt le matin.
Légère macération pelliculaire, pressurage, mise à froid du jus pendant plusieurs heures, débordage 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 avec batonnages successifs pendant tout l'hiver avant sa mise en bouteilles.

DESCRIPTION -

Robe pâle aux reflets gris avec des arômes complexes de fruits, de fleur et d'épices qui dévoilent une bouche à la fois fraîche, ample et ronde d'une grande persistance.

CONSEIL DE DEGUSTATION -

Déguster entre 10° et 12°, sa constitution lui permettra d'accompagner tout un repas, charcuteries, grillades, pâtes fraîches, pizzas.
On l'appréciera aussi à l'apéritif.

