



Château Pique Perlou Minervois Blanc La Sellerie

CEPAGES -

Grenache blanc
Marsanne

TERROIR -

Argilo calcaire avec des cailloux roulés en surface.
Fine couche de sable.
Exposition Sud-Est en forte pente pour le Grenache Blanc, Nord Ouest pour la Marsanne.

VINIFICATION -

Sélection du terroir.
Vendange des raisins très mûrs. Pressurage lent pour extraire le meilleur du raisin. Débourage et mise du jus en fûts. La fermentation se fait en barriques neuves.

ELEVAGE -

Dès que le sucre s'est transformé en alcool, le vin est conservé sur ses lies fines toute la durée de l'élevage.
Il est batonné régulièrement jusqu'à la mise en bouteille.

DESCRIPTIF -

Robe claire et brillante d'un nez évoluant sur des senteurs multiples: fruits secs, confitures, légèrement boisé (cacao).
Ce vin est ample, gras, mentholé, long en bouche, il reste frais en finale.

CONSEIL -

A boire avec des poissons en sauce, gambas, viandes blanches et fromage.

