



# 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. Débourbage 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.

