Château Pique Perlou "La Sellerie" AOP Minervois Rouge 2021

23,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 1
Degré: 14.5°
Cépages: Carignan, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin robuste, puissant, avec du tempérament. Un vin qui ne laisse clairement pas indifférent."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Après plusieurs mois de macération, le vin est mis en fûts où il fera sa fermentation malo lactique au printemps et où il évoluera pendant plusieurs mois (entre 12 et 18 mois selon les millésimes)

Vinification

Concentration naturelle sur souche afin de favoriser la pleine maturité du raisin. Cueillette manuelle, égrappage, mise en cuve. La fermentation se déroule avec ses propres levures (indigènes). Le jus de raisin va se transformer en vin très lentement. Chaque jour, le vin fait l'objet de soins très particuliers (remontages, pigeages, délestages) pour lui permettre de fermenter dans de bonnes conditions

Histoire de la Cuvée

Pièce dans une bâtisse du domaine où était présentés et stockés les trophées, colliers, scelles des chevaux. Cette pièce avait comme nom la sellerie, il était important de mettre un point d'honneur à ce lieu si authentique

Accords Mets & Vins

Viande rouge, agneau, cassoulet, gibier, fromage

Dégustation

Robe sombre, couleur mure, avec des senteurs de garrigue et de truffe, vin velouté et très concentré

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

8-10 ans