

Château Pique Perlou "l'As de Pique" AOP Minervois Blanc 2025

9,80 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 2

Degré: 13°

Cépages: Grenache Gris

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Une robe lumineuse comme un soleil d'été et un style qui nous plonge tout droit dans les plus beaux moments des périodes estivales."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Cuve

Vinification

Cueillette 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°).

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

Histoire de la Cuvée

Jeu de mot en référence au nom du Domaine

Accords Mets & Vins

Apéritif, crustacés, poissons grillés, viandes blanches fromages

Dégustation

Robe de couleur miel, nez aux arômes de fleurs blanches, réglissé, gras et fruité en bouche et finale tout en fraîcheur. Superbe vin d'été

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans