

Château Pique Perlou "Clarignan" AOP Minervois Rouge 2020

13,75 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 2

Fruité: 3

Cépages: Grenache, Carignan

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2020

Volume: 75cl

Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un bel hommage à l'un de nos cépages historique : le Carignan". On le retrouve ici juste accompagné d'une petite touche de Grenache pour le supplément de gourmandise."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Carignan majoritaire, Grenache

Élevage

Cuve

Vinification

Cueillette manuelle, éraflage, longue macération, pigeage et remontage quotidien, maintien de la cuvée à 25° pendant la fermentation alcoolique suivi d'une longue macération sous marc.

Pendant l'hiver le vin dépouille sous l'action du froid. Il est ensuite soutiré avec aération avant la mise en bouteilles.

Démarche Environnementale

Haute Valeur Environnementale - Niveau 3

Palmarès

Histoire de la Cuvée

En référence au cépage dominant : le carignan.

Accords Mets & Vins

Le déguster sous toutes sortes de plats cuisinés, grillades et fromages.

Dégustation

Vin friand, agréable, frais, aux tanins fins. Bonne persistance en bouche, arômes de fruits rouges.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

3-4 ans