Château Pique Perlou "La Sellerie" AOP Minervois Blanc 2023



18,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13°
Cépages: Marsanne, Grenache Blanc
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un beau blanc de garde. Le temps a fait son œuvre et nous dévoile de jolies notes d'évolution. Il est a maturité optimale désormais donc ne tardez pas pour vous en ouvrir une bouteille."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Barrique (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 bâtonné régulièrement pendant environ 1 an.)

Vinification

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.

Histoire de la Cuvée

En référence à l'histoire du domaine.

Accords Mets & Vins

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

Dégustation

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.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

5-6 ans