LA SELLERIE 2022 BLANC

CHÂTEAU PIQUE PERLOU



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

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.

Accords mets et vins

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

Détails

Viticulture : HVE niveau 3
Région : Languedoc
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Serge et Baptiste Serris
Domaine : Château Pique Perlou et Domaine Fairjal
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Minervois
Cépages : Grenache blanc, Marsanne
Millesime : 2022
Degrès : 13,5 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

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.
Cépage : Grenache Blanc - Marsanne
Vendange : Vendange des raisins très mûrs.
Viticulture : HVE3
Vinification : Sélection du terroir. Vendange des raisins très mûrs. Pressurage lent pour extraire le meilleur du raisin. Debourbage 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 pendant environ 1 an.

Dégustation

Robe : Robe claire et brillante
Nez : Nez évolulant sur des senteurs multiples: fruits secs, confitures, légèrement boisé (cacao)
Bouche : Ce vin est ample, gras, mentholé, long en bouche
Finale : Il reste fraît en finale.

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Pique Perlou est situé en Languedoc au Sud de l'appellation Minervois sur la commune de Roubia en bordure du Canal du Midi. L'ensemble du vignoble est implanté sur des terroirs à dominante argilo calcaire avec des galets roulés en surface où les cépages typiques du Languedoc nous offre le meilleurs d'eux mêmes. Sensible à un travail de qualité, nous cultivons à ce jour 13 cépages pour 40 hectares sous les normes du cahier des charges Haute Valeur Environnementale niveau 3. Nous primons la qualité avec de faibles rendements (entre 35 et 50 hectolitres / hectare) pour nos parcelles d'appelation.Auparavant viticulteur, Serge Serris mon père, héritié de 15ha familiaux, souhaitait donner sa propre signature à son travail. Il trouve alors en 1995 l'opportunité d'acquérir une ancienne cours agricole avec de grands hangars, bassins et pigeonniers où il battira sa cave vinicole, les bureaux et son caveau de dégustation. Il récupère en même temps les terres appartenant aux anciens propriétaires (famille notable et vigneronne du village) et grandit son vignoble à 28ha. Il hérite de fait leur blason "N" (Initiale de leur nom de famille Nombel) en renommant les lieux "Pique Perlou", ce qui se traduit en Occitan vignes "plantées, loin dans les hauteurs" . Pour l'époque certaines vignes étaient plantées au milieu des garrigues, dans les collines du Minervois, où il fallait partir la journée entière à cheval pour aller les travailler. Quelques années plus tard en 1999, il obtient 5 hectares en appelation Corbières. Il choisit de diviser le domaine en deux antités: Chateau Pique Perlou pour les vins du Minervois et Domaine Fairjal pour ceux en Corbières. Le choix de ce nom vient là aussi de nos ailleux occitans. Fairjal, ou "Lou ferrat jal" désignait autrefois une petite parcelle de terre destinée à nourrir et au repos des chevaux de trait. En 2014, après avoir étudié deux ans à Montpellier,j'obtiens un BTS viticulture oenologie, et décide de venir m'associer à mon père afin de faire perdurer notre histoire familiale. Je souhaite par la suite élargir cette passion entre l'homme et la nature par l'introduction entre autre, de ruches sur le domaine, de nichoirs dans les arbres et haies qui bordent nos parcelles.

AUGERON
FAMILLE PERRI