L'AS DE PIQUE 2024 BLANC

CHÂTEAU PIQUE PERLOU



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

L'As de Pique est un vin blanc sec parfumé aux agrumes et enrobé de note grace de miel, sa fraicheur et sa finale citronnée nous empêche de l'oublier

Accords mets et vins

Toasts, poissons, coquillages, fruits de mer, viandes blanches, cassoulet, viandes rouges ou en sauce, fromages

Détails

Domaine : Château Pique Perlou et Domaine Fairjal
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Degrès : 13,5 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache gris
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Minervois
Nom du Vigneron : Serge et Baptiste Serris

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : Grenache gris 100%
Vendange : Vendange mécanique, tôt le matin, avec nettoyage et éraflage des grappes
Viticulture : Taille en cordon de royat pour maitriser la production (45 hectos / hectare) labour du sol profond et désherbage mécanique pour favoriser l'enracinement et la résistance à la sécheresse
Vinification : Pressurage direct, pré fermentaire à froid, débourbage puis après la fermentation alcoolique battonage sur lies fines
Elevage : Pas d'élevage, au printemps suivant la vinifcation, nous préparons ce vin pour la mise en bouteille afin qu'il soit prêt à consommer avant la saison estivale

Dégustation

Robe : Dorée, couleur miel
Nez : Fleurs blanches
Bouche : Réglisse fenouil miel
Finale : Légèrement citronnée
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 10 à 12 degrés

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.

