DAME DE PIQUE 2024 ROSÉ

CHÂTEAU PIQUE PERLOU



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

La dame de Pique est un rosé de saignée qui rassemble la générosité et l'élégance de trois cépages méditérranéens. Bien équilibré entre fraicheur et aromes il s'adaptera facilement aux divers moments de la table.

Accords mets et vins

Apéritif, toasts, pizzas, salades, pates, charcuteries, grillades

Détails

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

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : Grenache 50% Mourvèdre 40% Syrah 10%
Vendange : Vendange mécanique, tôt le matin, avec nettoyage et éraflage des grappes
Viticulture : Les vignes prévues pour l'assemblage de ce vin sont situés dans les semi cotaux avec un rendement de 40 hectos par hectare. Désherbage mécanique, palissage, travail du sol pour une meilleure assimilation des minéraux.
Vinification : A la réception, lorsque la vendange arrive sur la table de tri, nous saignons les premiers jus en les mettant directement en cuve à 4 degrés pendant 48 heures. Après le débourbage nous travaillons les jus sur lies fines avant de lancer la fermentation ce qui nous permet d'extraire plus d'aromes et d'obtenir un meilleur volume en bouche.
Elevage : Après les vinifcations, la mise en bouteille est prévue au printemps

Dégustation

Robe : Rose saumon
Nez : Floral, framboise
Bouche : Gourmand, groseille, gras
Finale : Agrumes
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.