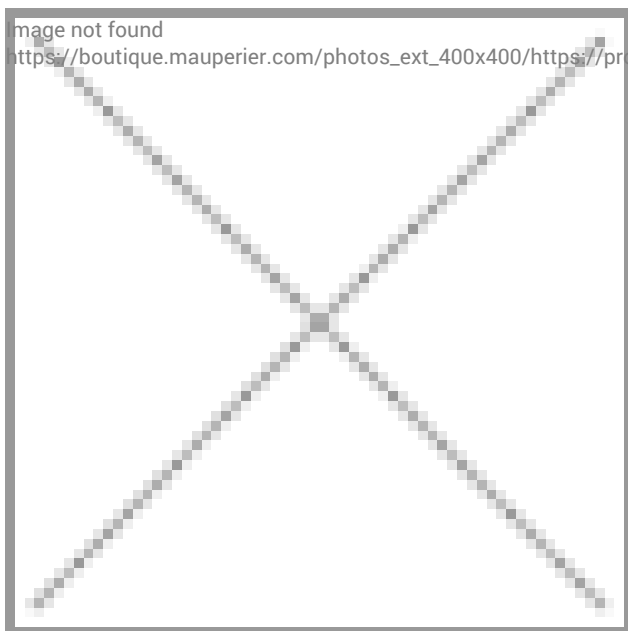


SENS INTERDIT 2020 BLANC

CHÂTEAU PIQUE PERLOU ET DOMAINE FAIRJAL



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

https://boutique.mauperier.com/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02175.png

Le sens interdit, d'où son nom provocateur est issu d'un assemblage peu commun. Cette bouteille révèle le coté floral du muscat, accompagné de la fraîcheur et l'acidité du sauvignon ainsi qu'une note de générosité provenant du grenache. Un vin facile à boire et festif.

Accords mets et vins

Apéritifs, toasts

Détails

Domaine : Château Pique Perlou et Domaine Fairjal

Couleur : Blanc

Millesime : 2020

Degrès : 11,5 %

Viticulture : HVE niveau 3

Contenance : 0,75 L

Cépages : Muscat d'Alexandrie

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

Nom du Vigneron : Serge et Baptiste Serris

Caractéristiques

Terroir : Sablonneux, limoneux, et argilo calcaire

Cépage : Muscat d'Alexandrie 60% , Grenache gris 10% , Sauvignon blanc 30%

Vendange : Vendange mécanique

Viticulture : Taille en guyot ou cordon de royat adaptée en fonction des rendements souhaités. Travail du sol profond pour une meilleure assimilation des minéraux, désherbage mécanique

Vinification : Vendange tôt le matin, pressurage direct et mise au froid des jus. Débourage 48heures après, batonnage sur lies fines. Fermentation contrôlée entre 16 et 18 degrés.

Elevage : Au printemps après les vinifications nous préparons le vin pour une mise en bouteille rapide et commencer sa distribution avant la saison estivale.

Dégustation

Robe : Or

Nez : Aromes muscaté majoritaire au nez, accompagnés de fleurs blanches

Bouche : Muscat, lichi, accacia, agrumes

Finale : Finale vive, marqué par l'acidité du sauvignon

Garde : 1 ou 2 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'appellation. Auparavant viticulteur, Serge Serris mon père, hérité 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 appellation 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.

