# **LES TERRASSES 2024 ROUGE**

## CHÂTEAU PIQUE PERLOU ET DOMAINE FAIRJAL



#### Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Les terrasses regroupent de jeunes vignes dont la fraicheur et la structure nous offrent un vin équilibré et fruité aux aromes de fruits rouges, de poivres et d'épices. Ce vin s'adapte à n'importe quelle circonstance de dégustation tout au long de l'année.

#### Accords mets et vins

Fromages, grillades, salades, viandes rouges et blanches

#### **Détails**

Domaine : Château Pique Perlou et Domaine Fairjal

Couleur : Rouge Millesime : 2024 Degrès : 13,5 %

Viticulture : HVE niveau 3 Contenance : 0,75 L Cépages : Mourvèdre

Région : Languedoc Roussillon Packaging : carton de 6 Appellation : AOP Minervois

Nom du Vigneron : Serge et Baptiste Serris

## Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire

Cépage: Mourvèdre 40%, Carignan 30%, Grenache 30%

Vendange: Vendange mécanique

Viticulture : Les vignes sont taillées en cordon de royat afin de gérer la vigueur et donc la production. Le travail du sol est entièrement mécanique, épamprage manuel

lors du relevage des fils. L'apport d'engrais est organique

Vinification: Chaque vigne est vendangée et vinifiée séparement afin d'extraire le meilleur de chaque cépage. Dès la réception nous mettons les cuves au froid afin d'extraire la couleur, le fruit et les arômes plus facilement. Nous vinifions ensuite avec des délestages ou remontages journaliers autour des 21 à 24 degrés en fonction des dégustations de chaque cuve. Les derniers jours qui succèdent la coule et le pressurage nous rechauffons les cuves afin d'arrondir la bouche, d'équilibrer la structure et la puissance.

**Elevage :** Toute la vinification comme l'élevage se fait au cœur de cuve cimentées afin de maitriser les variations de température jusqu'à la mise en bouteille au printemps

### Dégustation

Robe : Cerise
Nez : Mure, garrigue

**Bouche**: Epices, poivre noir, mure, cassis **Finale**: Tanins soyeux et persistant

Garde: Jusqu'à 5 ans

Température de service : 19 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 famili

