

# ROUBIA

11200

## CHÂTEAU PIQUE-PERLOU

Véronique et Serge Serris  
12, avenue des Ecoles

### 1er GRAND VIN CLASSÉ

Domaine de 30 ha où l'on pratique des vendanges manuelles.

Beau **Minervois Pique-Perlou La Sellerie 2009**, de belle couleur grenat, encore jeune, au nez de sous-bois et de griotte, mêlant finesse et charpente, un vin solide et bien typé, de jolie robe intense. Poursuivant son évolution, le **2007** est bien charnu, de belle robe soutenue, ample en bouche, au nez légèrement épicé, avec des notes de groseille et de cassis, aux tanins fondus mais structurés à la fois. Le **Minervois 2009**, élevé en fûts de chêne est un vin avec de la matière et des tanins, aux senteurs de fruits rouges et de sous-bois, tout en bouche, avec des notes de violette et de pruneau, une réussite.



### CH. PIQUE-PERLOU Élevé en fût de chêne 2010 ★★★

8 500

Cette cuvée, née sur des terrasses argilo-calcaires dominant le canal du Midi, se présente en tenue de gala, couleur brun acajou, d'une rare élégance. L'annonce d'un bouquet explosif et complexe, qui livre une rafale d'épices, relayées par un duo de truffe et de réglisse sur fond de tabac blond. Cette entrée en matière réussie prélude à un palais de grande noblesse, charmeur et harmonieux, à la fois corpulent et charnu, qui s'alanguit dans une finale douce et longue.

Ch. Pique-Perlou, 12, av. des Écoles, 11200 Roubia.

Serge Serris

