

Château
Puech-Haut

LA 40ÉME

AOP Languedoc

Situé à 20 km au nord-est de Montpellier, le terroir de Puech-Haut s'étend sur 150 ha pour un dénivelé oscillant entre 50 et 150 mètres d'altitude. Ce terroir de galets roulés est empreint du climat maritime.

CÉPAGES

Syrah
Grenache
Carignan
Rendement : 18 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire
Galets roulés par le Rhône au quaternaire

VINIFICATION

Vinification sans SO2.
Macération pré-fermentaire à froid en raisins entiers suivie de vinification carbonique en cuves béton avec levurage indigène.
Non sulfité en vinification et élevage seulement à la mise en bouteille.
Élevage en fûts neufs 18 mois.



La robe de couleur de griotte soutenue, offre un bouquet intense de fruits rouges mûrs et s'ouvre ensuite sur des arômes plus confits avec des notes de pain grillé.

La bouche, équilibrée et puissante, nous dévoile des arômes de petits fruits noirs, teintée, en finale, d'une touche réglissée.

Alliances : Gibiers, gigot d'agneau confit, entrecôte maturée aux cèpes, tarte aux myrtilles...

TEMPÉRATURE DE SERVICE CONSEILLÉE	POTENTIEL DE GARDE
16 - 17°C	12 ans

*Sous condition de pouvoir garder vos vins à température constante et une bonne hygrométrie.