

Château
Puech-Haut

ARGALI

Vin de France

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

Rolle, Sauvignon, Muscat
Rendement : 45 hl/ha
Grenache blanc
Carignan blanc

SOL

Argilo-calcaire
Galets roulés du quaternaire

VINIFICATION

Chaque cépage est vinifié séparément.
Les raisins sont pressés directement à leur arrivée.
Les jus sont fractionnés pour être vinifiés séparément.
Débourbage statique puis fermentation alcoolique entre 12° et 15°.
La Fermentation malo lactique est bloquée.

La robe jaune claire est brillante et cristalline. Le nez intense révèle des notes de fruits exotiques, d'agrumes et floral.

La bouche est dynamique et trouve un équilibre entre fraicheur et onctuosité.

Alliances : crustacés et fruits de mer, plancha, cuisine asiatique, hors repas.



TEMPÉRATURE DE SERVICE CONSEILLÉE	POTENTIEL DE GARDE *
8°C	à boire dans les 2 ans

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