

Château
Puech-Haut

ARGALI

IGP D'OC

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

Grenache 60%
Cinsault 40%
Rendement : 45 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire
Galets roulés du quaternaire

VINIFICATION

Pressurage direct. Vinification à basse température entre 12° et 14°.
Fermentation malo lactique bloquée.



Sa couleur rose pâle, nez frais aux arômes fruités de pomelo et de fruits exotiques.

La bouche est vive, croquante et désaltérante.

Alliances : apéritifs, poissons grillés, barbecue, salades ou bien seul...

TEMPÉRATURE DE SERVICE CONSEILLÉE

6 - 8°C

POTENTIEL DE GARDE *

à boire dans l'année

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