

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

Syrah, Grenache, Merlot
Rendement : 45 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire
Galets roulés du quaternaire

VINIFICATION

Cépages élevés et vinifiés séparément 30 jours de macération pour les Syrah et 20 jours pour les Grenache en cuve inox.



Sa couleur rouge grenat est suivie par des arômes de framboise noire, et de cassis.

La bouche oscille entre la fraicheur et la douceur des fruits. La finale est toute en élégance. Un vin convivial à déguster entre 8 et 12 °C

Alliances : apéritifs, planche de charcuteries, poulet rôti, fromages, tapas...

TEMPÉRATURE DE SERVICE CONSEILLÉE

14°C

POTENTIEL DE GARDE *

à boire dans les 2 ans

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