Château Puech-Haut

BIB ART

IGP PAYS D'OC



CÉPAGES

Syrah 40%
Grenache 40%
Merlot 10%
Cabernet sauvignon 10%

SOL

Argile-calcaire

Robe rouge grenat. Le benjamin rouge de Puech-Haut révèle des notes de fruits (cerise griotte) et d'épices. La bouche est ronde, riche et persistante.

Vinification traditionnelle.

Elevage : pressurage direct, débourbage statique, vinification à basse température.

Centilisation : 3L

TEMPÉRATURE DE SERVICE CONSEILLÉE

15°C

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