

Château
Puech-Haut

CLOS DU PIC

AOP Pic Saint-Loup

Situé à 30 km au nord-est de Montpellier, le terroir de nos Pic Saint-Loup s'étend sur 60 ha. Ce terroir, composé essentiellement de calcaire éclaté, confère à nos vins richesse, relief et fraicheur.

CÉPAGES

Syrah
Grenache
Mourvèdre
Rendement : 25 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire et marnes
Coteaux exposés Sud

VINIFICATION

Cépages vinifiés et élevés séparément.
Vinification traditionnelle en cuves béton pendant 4 semaines.
Elevage fûts neufs Syrah et fûts 1 vin Grenache pendant 18 mois.



Robe couleur encre aux reflets sang, offre un nez puissant de framboise, violette, cassis, vanille, bois toasté La bouche, ample, met en exergue des tanins soyeux, des fruits noirs et un boisé séduisant.

Alliances : Canard, Cassoulet, Côte de bœuf, gibier, agneau au romarin, camembert....

TEMPÉRATURE DE SERVICE CONSEILLÉE	POTENTIEL DE GARDE *
16 - 18°C	10 ans, à carafer

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