

Château
Puech-Haut

LAVABRE AOP PIC ST LOUP

Situé sur la commune de Claret à 30 km au Nord Est de Montpellier, le terroir Pic Saint Loup de Lavabre s'étend sur 60 Hectares. Les vignes y bénéficient d'un microclimat unique dans une clairière à flanc de coteaux. Le climat de l'aire Pic Saint Loup reste méditerranéen mais il est moins extrême que sur nul autre zone du Languedoc. Le régime des températures est légèrement inférieur et les amplitudes thermiques jour/nuit y sont plus marquées que sur les autres terroirs. Le régime hydrique y est également plus important de plusieurs centaines de millimètres par an. Tous ces paramètres concordent à une maturation des raisins optimale pour l'élaboration de grands vins rouges. Les vignes y sont menées selon les principes de l'agriculture biologique.

CÉPAGES

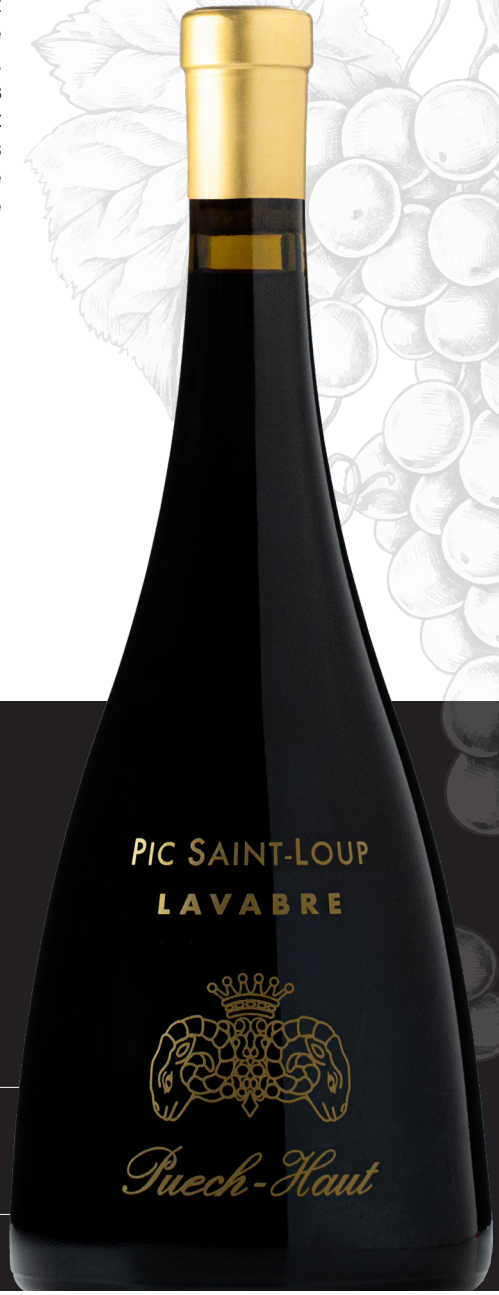
Syrah (80%)
Grenache noir (15%),
Mourvèdre (5%)

SOL

Calcaires éclatés et marnes

VINIFICATION

Récolte manuelle et matinale en cagettes avec tri à la réception. La vendange est égrappée avant encuvage pour une vinification traditionnelle qui dure 8 semaines. Les vins sont entonnés dès l'écoulage pour un élevage en fûts neufs Français à grain extra fin de 14 à 18 mois pour les syrahs et les mourvèdres. L'élevage des grenaches se fait en fût d'un vin pendant 14 mois.



La robe est d'un rouge grenat profond et brillant. Le nez dévoile des notes de fruits noirs (mûre, cassis), de sous bois, de tabac et se mêlent aux arômes torréfiés délivrés par un élevage doux et long. La bouche est riche, opulente d'une générosité éclatante et rappelle longtemps la variété des saveurs complexes de ce grand vin.

Alliances : viandes rouges grillées au four (carré d'agneau ou selle d'agneau), côte de bœuf au barbecue ou encore des gibiers à plumes.

Degré d'alcool : 15°

TEMPÉRATURE DE SERVICE CONSEILLÉE	POTENTIEL DE GARDE *
15°C	3 à 5 ans

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