

Château
Puech-Haut

LOUP DU PIC

AOP PIC ST LOUP

Situé au Nord-Est de Montpellier, le terroir de Puech-Haut s'étend sur 185 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

SOL

Calcaires éclatés et marnes

VINIFICATION

Pressurage direct suivi d'un débourbage statique à froid.
La fermentation se déroule durant 3 semaines en cuve inox.



Joli rosé, nez avec une belle intensité, fraise, framboise, bouche vive, des subtiles notes de petits fruits rouges.

Alliances : apéritif, poissons grillés, salades composées.

Degré d'alcool : 13,5°

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.