

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 noir
Mourvèdre

SOL

Argilo-calcaire, galets roulés de quaternaire

VINIFICATION

Vendange égrappée, vinification traditionnelle, 50% des vins sont ensuite élevés en fûts de chêne pendant 12 mois.



La robe est d'un rouge cerise aux reflets pourpres. Le nez est une explosion de fruits noirs : cassis, mûres et myrtilles. Ces arômes sont supportés par des notes fraîches et finement vanillées issus d'un élevage délicat et subtil. La bouche est tout aussi croquante de fruits.

Alliances : fromages à pâtes molles, viandes rouges et gibiers.

Degré d'alcool : 14,5°

TEMPÉRATURE DE SERVICE CONSEILLÉE	POTENTIEL DE GARDE *
15°C	4 ans

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