

Château
Puech-Haut

PRESTIGE

AOP Languedoc

Situé à 20 km au nord-est de Montpellier, le terroir de Puech-Haut s'étend sur 150 ha pour un dénivelé oscillant entre 50 et 150 mètres d'altitude. Ce terroir de galets roulés est empreint du climat maritime.

CÉPAGES

Roussanne
Marsanne
Rendement : 45 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire
Galets roulés par le Rhône au quaternaire

VINIFICATION

Debourbage statique à froid.
Marsanne élevage sur lies fines en cuve inox.
Roussanne élevage en fut d'un vin durant 8 mois avec batonnage régulier pendant les 3 premiers mois.
Assemblage à l'issu en cuve béton pour 3 mois.



Brillant et doré, le nez apporte des notes de fruits à chaires blanches.

La bouche est fraiche, harmonieuse, avec une belle finale florale.

Alliances : apéritif, crustacés, fruits de mer, risotto aux St Jacques, pintade...

TEMPÉRATURE DE SERVICE CONSEILLÉE
10 - 12°C

POTENTIEL DE GARDE *
à boire dans les 2/3 ans

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