

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

Carignan 15%
Grenache 45%
Syrah 40%

SOL

Argilo-calcaire
Galets roulés par le Rhône au quaternaire

VINIFICATION

Cépages vinifiés et élevés séparément pendant 2 semaines.
Vinification traditionnelle en fûts 2 vins 12 mois.



Robe d'un grenat profond, le nez offre des notes de framboises noires et de sous-bois.

La bouche est pleine, complexe, aux accents de garrigue avec une touche boisée.

Alliances : charcuteries, viandes rouges grillées, gibiers, fricassée de canard...

TEMPÉRATURE DE SERVICE CONSEILLÉE	POTENTIEL DE GARDE *
16 - 17°C	3 à 8 ans

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