

Château
Puech-Haut

TÊTE DE BÉLIER

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

Mourvèdre
Grenache
Syrah
Rendement : 40 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire
Galets roulés par le Rhône au quaternaire

VINIFICATION

Débourbage statique à froid.
Fermentation alcoolique en cuve inox à basse température.
Elevage barrique fûts 2 vins pendant 6 mois.



La robe à la couleur pétale de rose s'ouvre sur un nez d'une belle intensité d'agrumes et de petits fruits acidulés.

La bouche laisse apparaitre une belle complexité aromatique : fruité (cerise blanche), floral et une touche d'épices.

Alliances : apéritifs, salades, gambas, saumon en papillote, viandes...

TEMPÉRATURE DE SERVICE CONSEILLÉE

8 - 10°C

POTENTIEL DE GARDE *

à boire dans les 2 ans

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