

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 100 ha pour un dénivelé oscillant entre 50 et 150 mètres d'altitude. Ce terroir de galets roulés est empreint du climat maritime.

CÉPAGES

Syrah (70%)
Grenache (20%)
Mourvèdre (8%)
Carignan (2%)
Rendement : 25 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire
Galets roulés par le Rhône au quaternaire

VINIFICATION

Cépages vinifiés et élevés séparément en cuves béton pendant 3 à 4 semaines.
Vinification traditionnelle en fûts et foudres pendant 18 mois.
Assemblage à la mise en bouteille.



Robe grenat noir, reflets violines. Nez marqué de petits fruits noirs mûrs et soutenu par un boisé délicat.

La bouche, intense et généreuse, développe une belle palette aromatique (fruits rouges et noirs, épices douces, pain grillé) avec une finale équilibrée.

Alliances : viandes rouges grillées, carré d'agneau, fromages (camembert, Munster), clafoutis...

TEMPÉRATURE DE SERVICE CONSEILLÉE	POTENTIEL DE GARDE *
16 - 17°C	10 - 12 ans

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