Château Puech-Haut

Argali - blanc



Niché entre les rivages de la méditerranée et les contreforts des Cévennes, le château s'étend sur plus de cent cinquante hectares. Son histoire, c'est d'abord celle de son propriétaire Gérard Bru. C'est pendant la reconstruction de son hôtel particulier, au centre du domaine, qu'il découvre une pierre ornementale en forme de tête de bélier. Elle est devenue l'emblème des cuvées iconiques du château. Les vins du château sont tous chargés d'histoire et dotés d'une identité singulière au fort caractère.

TERROIR : AOP Languedoc 15% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Vermentino, sauvignon, muscat

VINIFICATION : Chaque cépage est vinifié séparément. Les raisins sont pressés directement à leur arrivée. Les jus sont fractionnés pour être vinifiés séparément. Débourbage statique puis fermentation alcoolique entre 12 et 15°C. La fermentation malolactique est bloquée.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10 °C

ACCORDS METS ET VIN : S'accorde avec crustacés et fruits de mer, plancha, cuisine asiatique, hors repas

GARDE : A boire dans les 2 ans.

SPÉCIFICITÉS : La robe jaune claire est brillante et cristalline. Le nez intense révèle des notes de fruits exotiques, d'agrumes et floral. La bouche est dynamique et trouve un équilibre entre fraîcheur et onctuosité.