Château Puech-Haut

Argali - rosé



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 : IGP Pays d'Oc 12.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 60% Grenache, 40% cinsault.

VINIFICATION : Issu d'un pressurage direct, ce rosé est vinifié à basse température pour préserver la fraîcheur et la pureté des raisins. La fermentation malolactique est volontairement bloquée afin de conserver une acidité naturelle.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 6 et 8 °C

ACCORDS METS ET VIN : Il se savoure à l'apéritif, accompagné de charcuterie, de fromages doux, autour d'un barbecue estival ou encore avec des salades de saison.

GARDE : Conçu pour être dégusté dans sa jeunesse. A boire idéalement dans l'année.

SPÉCIFICITÉS : Robe rose pâle brillante. Le nez séduit par ses arômes de pomelo frais, de fruits exotiques et une pointe florale discrète. En bouche, l'attaque est vive, croquante, portée par sa fraicheur désaltérante. Rosé tout en légèreté.