Château Puech-Haut

Lavabre - rouge



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 : AOC Languedoc Pic-Saint-Loup 15% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Grenache, syrah

VINIFICATION : Vendange manuelle, suivie d'un tri au chai. Les raisins sont éraflés, puis vinifiés séparément selon leur cépage pour ajuster au mieux le travail d'extraction. La cuvaison dure environ huit semaines.
Élevage en fûts de chêne français à grain extra fin, s'étend sur 14 à 18 mois, apportant structure et complexité en respectant le caractère du vin.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et18 °C

ACCORDS METS ET VIN : Appelle une cuisine savoureuse et généreuse. Se marie parfaitement avec une moussaka, un pâté en croute aux champignons ou une côte de bœuf grillée au barbecue.

GARDE : Charmeur dans sa jeunesse, il gagnera en complexité avec le temps.

SPÉCIFICITÉS : Robe d'un violet profond aux reflets pourpres. Le nez, est expressif, mêlant fruits noirs bien mûrs et épices douces, avec une texture légèrement torréfiée. En bouche, l'équilibre impressionne. La finale, longue et élégante prolonge les notes épicées et fruitée avec justesse.