Château Puech-Haut

Loup du Pic - 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 Pic-Saint-Loup 14.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Syrah, mourvèdre

VINIFICATION : Après égrappage, la vinification est traditionnelle, avec une macération de 4 à 5 semaines afin d'extraire la douceur des tanins.
L'élevage combine précision et équilibre : 50% en fûts de chêne pendant 12 mois, l'autre moitié conservée en cuve. Résultat : une matière fondue et une belle expression du terroir du Pic-Saint-Loup.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 17 °C

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne des plats du terroir, des viandes rouges, du canard, un cassoulet ou encore un camembert rôti.

GARDE : 5 ans

SPÉCIFICITÉS : Une robe couleur encre aux reflets sang. Le nez est puissant sur des arômes de framboise, de violette, de fruits noirs. Nous y trouvons aussi de la vanille, des notes boisées et toastées. La bouche est ample avec des tanins soyeux, des notes de fruits noirs et un boisé séduisant.