Château Puech-Haut

Prestige - 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 15% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 60% Grenache, 40% syrah.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en fûts 2 vins 12 mois
Cépages vinifiés et élevés séparément pendant deux semaines

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et17 °C

ACCORDS METS ET VIN : S'accorde avec charcuteries, viandes rouges grillées, gibiers, fricassée de canard.

GARDE : 3 à 8 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe d'un grenat profond. Le nez offre des notes de framboises et de sous-bois. La bouche est pleine, complexe, aux accents de garrigue avec une touche boisée.