Château Puech-Haut
Tête de Bélier - 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 : AOC Languedoc 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Roussanne, marsanne, grenache blanc, viognier

VINIFICATION : Pressurage pneumatique direct. Débourbage statique à froid. Fermentation alcoolique en barrique neuve.
Élevage 10 mois en fûts de chêne sur lies fines avec bâtonnage régulier les premiers mois

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 12 °C

ACCORDS METS ET VIN : S'accorde avec poissons crémés, côte de veau aux girolles, fromage à pâte molle.

GARDE : 3 à 7 ans

SPÉCIFICITÉS : La robe jaune dorée laisse présager un nez aux notes complexes de fumé, de fruits jaunes, de miel et pain d'épices. Le tout relevé de touches boisées. La bouche est ample, souple, équilibrée, sur des notes à la fois rafraichissante et rondes en finale.