Château Puech-Haut

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

CÉPAGE(S) : Mourvèdre, grenache

VINIFICATION : Débourbage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox à basse température.
Élevage en barrique fûts 2 vins pendant 6 mois.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10 °C

ACCORDS METS ET VIN : Apéritif, salade, gambas, saumon en papillotes.

GARDE : A boire dans les 2 ans.

SPÉCIFICITÉS : La robe, à la couleur pétale de rose, s'ouvre sur un nez d'une belle intensité d'agrumes et de petits fruits acidulés. La bouche laisse apparaitre une belle complexité aromatique : fruité, florale et une touche d'épices.