Château Puech-Haut

Tête de Bélier - 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 15.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Grenache noir, Syrah, mourvèdre

VINIFICATION : Traditionnelle. Chaque cépage est vinifié en cuve béton avec une macération de 3 à 4 semaine pour extraire couleur, arômes et structure. L'assemblage final est réalisé juste avant la mise en bouteille.
Élevage pendant 18 mois en fûts et foudres de chêne, afin d'affiner la matière sans masquer le fruit.

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

ACCORDS METS ET VIN : S'accorde parfaitement à une cuisine de caractère, une côte d'agneau grillée au romarin, une pissaladière aux oignons confits.

GARDE : A boire dès aujourd'hui ou à garder 10 à 12 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe profonde grenat noir aux reflets violines. Le nez est intense, porté par les fruits noirs mûrs, enrichis de notes de bois toasté, d'épices douces et d'un soupçon de garrigue. En bouche, la matière est ample, dense mais harmonieuse. Les tanins sont présents mais bien intégrés. La finale longue, mêle fruits rouges confiturés, poivre doux et pain grillé.