

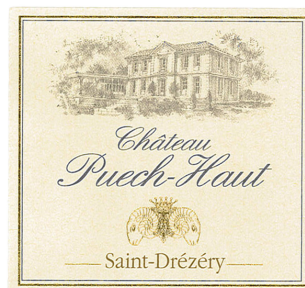


# La 40ème

*Château Puech-Haut*

2011

Robe **griotte** soutenue, d'une grande intensité avec des **reflets grenat**. Le 1er nez offre un bouquet très intense sur des arômes de **fruits rouges**. Il s'ouvre ensuite sur des notes plus confites et des arômes d'**olives noires**, de **pain grillé**. La bouche est puissante, équilibrée avec des arômes de **petits fruits noirs** et une finale légèrement **réglissée**.



**Appellation** : AOP Languedoc



**Terroir** : Saint-Drézéry  
**Sol** : Argilo-calcaire avec galets roulés par le Rhône au Quaternaire.



**Couleur** : Rouge (millésime 2011)  
**Cépages** : Grenache / Syrah



**Élevage** : Sans S02 pendant 12 mois en fûts neufs (2/3) et d'un vin (1/3) avec bâtonnage des lies pendant les 6 premiers mois.

**Rendement** : 20hl/ha

**Vinification** : Vendanges ramassées entièrement à la main en cagette très soigneusement. Vinification sans S02 et levure. Macération pré-fermentaire à froid en raisin entier pendant une semaine suivie de 2 semaines de vinification traditionnelle sans levurage et avec pigeage aux pieds uniquement.

T°

**Température de service** : 16°C - 18°C



**Accords mets/vins** : Civet de Sanglier, Côte de Boeuf, Boeuf Bourguignon, ...

