

Degré
d'alcool :
13,5°

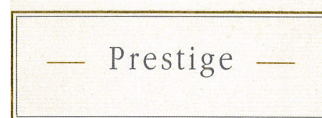
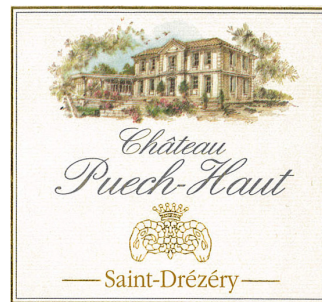
Prestige

Château Puech-Haut

2013

Robe **brillante et dorée.**

Le nez riche et complexe, soutenu par des notes de **fruits à chair blanche**. Ce vin festif offre une bouche élégante et harmonieuse. La finale conserve une belle fraîcheur sur des **notes florales**.



Appellation : AOP Languedoc



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



Couleur : Blanc (millésime 2013)
Cépages : Roussane / Marsanne



Élevage : 8 mois cuve inox sur lies fines avec bâtonnage régulier les premiers mois.

Rendement : 45hl/ha

Vinification : Cépages élevés et vinifiés séparément. Pressurage direct.

Débouillage statique à froid.

Fermentation alcoolique en cuve basse température.

T°

Température de service : 10°C - 12°C



Accords mets/vins : Apéritif, crustacés et fruits de mer, poissons, risotto, ...

