



Situé à 20 km au nord-est de Montpellier, le terroir de Puech-Haut s'étend sur 250 ha pour un dénivelé oscillant entre 50 et 150 mètres d'altitude. Ce terroir de galets roulés est empreint du climat

La 40^{ème}

Cépages



Syrah

Grenache

Rendement : 18 hl/ha

Sol



Argilo-calcaire
Galets roulés par le Rhône
Au Quaternaire



Vinification sans SO₂.

Macération pré-fermentaire à froid en raisins entiers suivie de vinification traditionnelle en fûts, à ciel ouvert, sans levage

Non sulfité en vinification et élevage seulement à la mise en bouteille

Élevage en fûts neufs

La robe de couleur de griotte soutenue, offre un bouquet intense de fruits rouges mûrs et s'ouvre ensuite sur des arômes plus confits avec des notes de pain grillé

La bouche, équilibrée et puissante, nous dévoile des arômes de petits fruits noirs, teintée, en finale, d'une touche réglissée.

Alliances : Gibiers, gigot d'agneau confit, entrecôte maturée aux cèpes, tarte aux myrtilles...



Vinification

Température de Service Conseillée : 16 – 17°C

Potentiel de Garde : 12 ans

*Sous condition de pouvoir garder vos vins à température constante et une bonne hygrométrie.

