



PUECH-HAUT

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 maritime.

Prestige



Cépages

Grenache (60%)

Syrah (40%)

Rendement : 40 hl/ha



Sol

Argilo-calcaire
Galets roulés par le Rhône
Au Quaternaire



Vinification

Cépages vinifiés et élevés
séparément

Vinification traditionnelle
en fûts 2 vins entre 10 et
12 mois



Robe d'un grenat profond, le nez offre des notes de framboises noires et de sous-bois

La bouche est pleine, complexe, aux accents de garrigue avec une touche boisée

Alliances : charcuteries, viandes rouges grillées, gibiers, fricassée de canard...

JEB DUNNUCK

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

Température de service Conseillée : 16 – 17°C

*Potentiel de garde : 3 à 8 ans

