



ARGALI



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.

Cépages



Syrah, Grenache, Merlot

Rendement : 45 hl/ha



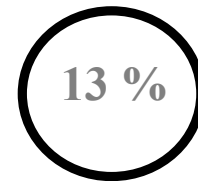
Argilo-calcaire, galets roulés
du quaternaire

Sol

Vinification



Cépages élevés et vinifiés
Séparément :
30 jours de macération
pour les Syrah
et 20 jours pour les Grenache
en cuve inox.



**Sa couleur rouge grenat est suivie
par des arômes de framboise noire, et de cassis.**

**La bouche oscille entre la fraîcheur et la douceur des
fruits. La finale est toute en élégance.**

Un vin convivial à déguster entre 8 et 12 °C

Alliances : apéritifs, planche de charcuteries, poulet rôti,
fromages, tapas...