



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



Vermentino, Sauvignon, Muscat

Rendement : 45 hl/ha



Argilo-calcaire, galets roulés
du quaternaire

Sol

Vinification :

Chaque cépage est vinifié séparément. Les raisins sont pressés directement à leur arrivée. Les jus sont fractionnés pour être vinifiés séparément.

Débourbage statique puis fermentation alcoolique entre 12° et 15°. La Fermentation malo lactique est bloquée.



12%

La robe jaune claire est brillante et cristalline. Le nez intense révèle des notes de fruits exotiques, d'agrumes et floral. La bouche est dynamique et trouve un équilibre entre fraîcheur et onctuosité.

Alliances : crustacés et fruits de mer, plancha, cuisine asiatique, hors repas.

Vin de France