



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.

Tête de Bélier

Cépages



Roussanne, Marsanne,
Grenache Blanc,
Viognier

Rendement : 35 hl/ha

Sol



Argilo-calcaire
Galets roulés par le Rhône
Au Quaternaire



Vinification

Pressurage pneumatique direct
Débourbage statique à froid
Fermentation alcoolique en
barrique neuve et d'un vin
Élevage : 6/8 mois en fûts
de chêne sur lies fines avec
bâtonnage régulier les
premiers mois

La robe jaune doré laisse présager un nez aux notes complexes de fumé, de fruits à chairs jaunes, de miel et pain d'épices. Le tout relevé de touches boisées.

La bouche est ample, souple, équilibrée, sur des notes à la fois rafraîchissantes et rondes en finale.

Alliances : Poissons crévés, côte de veau aux girolles, fromages à pâte molle...



Température de Service Conseillée : 10 – 12°C

*Potentiel de Garde : 3 à 7ans

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

