



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



Mourvèdre
Grenache

Rendement : 40 hl/ha

Sol



Argilo-calcaire
Galets roulés par le Rhône
Au Quaternaire



Vinification

Débouillage statique à
froid

Fermentation
alcoolique en cuve inox
à basse température

La robe à la couleur pétale de rose s'ouvre sur un nez d'une belle intensité d'agrumes et de petits fruits acidulés

La bouche laisse apparaître une belle complexité aromatique : fruité (cerise blanche), floral et une touche d'épices

Alliances : apéritifs, salades, gambas, saumon en papillotes, viandes...



Température de Service Conseillée : 8 – 10°C

*Potentiel de Garde : à boire dans les 2 ans