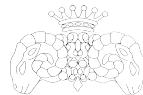


Situé à 20 km au nord-est de Montpellier, le terroir de Puech-Haut s'étend sur 250 ha pour un dénivelé oscillant entre 50 et 150 mètres d'altitude. Ce terroir de galets roulés est empreint du climat maritime.



PUECH-HAUT



Grenache (60%)

Syrah (40%)

Rendement : 40 hl/ha



Argilo-calcaire
Galets roulés par le Rhône
Au Quaternaire



Cépages vinifiés et élévés séparément

Vinification traditionnelle en fûts 2 vins entre 10 et 12 mois

Prestige

2017



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...

Température de service Conseillée : 16 – 17°C

*Potentiel de garde : 3 à 8 ans

JEB DUNNUCK

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



Prestige

Puech-Haut

2017

% alcool

14,5 °

Garnet colour. Undergrowth, raspberry, kirsh and plum notes present in aromas and flavors...

Dense and concentrated, complex at each mouthful, all enveloped in a delicious finale.

2015 = 93 points: eRobertParker.com # 230 (Apr 2017)



The 2015 Saint Drezery Prestige is a ripe, sexy beauty that gives up full-bodied notes of black cherries, melted licorice and roasted herbs. Like all the wine from this Estate, it has a lot of richness and texture, yet stays balanced, lively and pure. It's a year in and year out value that's a no-brainer purchase. It will drink beautifully over the coming 4-5 years (possibly even longer).



Denomination : Languedoc



Terroir : Saint-Drézéry

Soil : Clay and limestone with pebbles, rolled by Rhône river at Quaternary.



Colour: red

Grapes varieties : Grenache 55 %, Syrah 45 %



Wine maturing : Classical in concrete tank.

Yield 40 hl/ha

Wine making: 20 % Syrah matured in tank of 1-2 wine.



Servicing temperature : 16-18 °c

Foods & wine pairing: Grilled duck/red meat, beef ribs, lamb, cheeses, board....