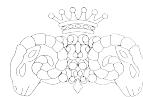


Situé à 20 km au nord-est de Montpellier, le terroir de Puech-Haut s'étend sur 250 ha pour un dénivelé oscillant entre 50 et 150 mètres d'altitude. Ce terroir de galets roulés est empreint du climat maritime.



## PUECH-HAUT



Grenache (60%)

Syrah (40%)

Rendement : 40 hl/ha



Argilo-calcaire  
Galets roulés par le Rhône  
Au Quaternaire



Cépages vinifiés et élevés 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....