

Situé à 30 km au nord-est de Montpellier, le terroir de nos Pic Saint-Loup s'étend sur 60 ha au total.

Ce terroir, composé essentiellement de calcaire éclaté, confère à nos vins richesse, relief et fraîcheur.



Château
Puech-Haut

LA CLOSERIE

2017



Cépages



Grenache blanc (70%)

Rolle (20%)

Viognier (10%)

Rendement : 40 hl/ha

Sol



Argilo-calcaire et marnes
Coteaux exposés Sud

Vinification



Pressurage direct

Débourbage statique à
froid

Fermentation en
barrique

Élevage en barriques
d'un et deux vins

La robe jaune doré laisse deviner un vin au nez plein de richesse aromatique, frais et fruité

La bouche est charnue. On apprécie les notes de poire, de brioche, d'épices douces et les quelques touches de réglisse

Alliances : poissons, asperges vertes, viandes blanches, risotto, lapin en sauce...

Température de Service Conseillée : 12 – 14°C

*Potentiel de Garde : 4 à 5 ans

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

