



Situé à 20 km au nord-est de Montpellier, le terroir de Puech-Haut s'étend sur 100 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



Syrah (70%)
Grenache (20%)
Mourvèdre (8%)
Carignan (2%)

Rendement : 25 hl/ha

Sol



Argilo-calcaire
Galets roulés par le Rhône
Au Quaternaire



Cépages vinifiés et
élevés séparément

Vinification
traditionnelle en fûts et
demi-muids

Assemblage à la mise
en bouteille

Vinification

Robe grenat noir, reflets violines, marqué par un nez de petits fruits noirs mûrs soutenu par un boisé soutenu

La bouche, intense et généreuse, développe une belle palette aromatique (fruits rouges et noirs, épices douces, pain grillé) avec une finale équilibrée

Alliances : viandes rouges grillées, carré d'agneau, fromages (camembert, Munster), clafoutis...

Température de Service Conseillée : 16 – 17°C

*Potentiel de Garde : 10-12 ans

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

