



ARGALI



Puech-Haut

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.

Cépages



Grenache 60% - Cinsault 40%

Rendement : 45 hl/ha



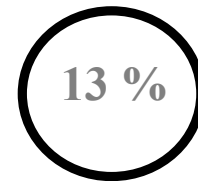
Argilo-calcaire, galets roulés
du quaternaire

Sol

Vinification



Pressurage direct. Vinification à basse
température entre 12° et 14°.
Fermentation malo lactique bloquée.



13 %



Sa couleur rose pâle, nez frais aux arômes fruités de pomelo et de fruits exotiques.

La bouche est vive, croquante et désaltérante.

Alliances : apéritifs, poissons grillés, barbecue, salades ou bien seul....

Température de service conseillée : 6 - 8°

Potentiel de Garde : à boire dans l'année.

IGP D'OC