

Degré
d'alcool :
15°

Le Clos du Pic

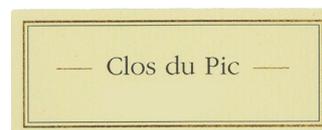
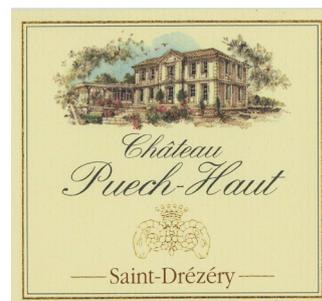
Château Puech-Haut

2011

La légende ...

Parcelle en Pic Saint Loup, close de blocs de pierres cyclopéennes extraits de la parcelle pour planter Syrah et Mourvèdre. 4000 à 5000 bouteilles sont produites sur ce terroir d'exception.

Robe sombre aux **reflets sang**. Le nez est complexe aux **arômes de fruits noirs**. La bouche est ample, ronde, les **tanins sont soyeux**. Les **arômes de fruits rouges** (cerise, fraise écrasée) se mélangent à un **boisé délicat**. La densité, l'élégance et la sucrosité qualifient ce vin parfaitement équilibré.



Appellation : AOP Languedoc



Terroir : Pic Saint Loup

Sol : Côteaux exposés sud, climat méditerranéen, sol argilo-calcaire et marnes



Couleur : Rouge (millésime 2011)
Cépages : Mourvèdre (55%) / Syrah (45%)

Élevage : 18 mois en fûts de chêne

Rendement : 25hl/ha

Vinification : Cépages vinifiés et élevés séparément, vendange triée et égrappée. Vinification traditionnelle en cuves bois. Macération de 5 semaines.



T°

Température de service : 16°C - 18°C



Accords mets/vins : Civet de Sanglier, Côte de Boeuf, Boeuf Bourguignon, ...

