



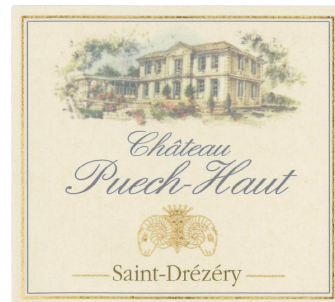
Tête de Bélier

Château Puech-Haut

2012

Robe **grenat intense**, limpide aux **reflets violette**.
Le nez est marqué par des notes de **petits fruits noirs mûrs** et se développe sur des notes plus confites et épicées soutenues par un **boisé** bien fondu. La bouche est intense, généreuse, complexe. La palette aromatique est large, **fruits rouges, épices** (réglisse, poivre), boisés (**pain grillé**).

La finale est délicieuse avec un boisé bien intégré et des tanins veloutés. L'ensemble est bien équilibré, puissant et élégant que l'on peut apprécier maintenant ou dans une quinzaine d'années.



Appellation : AOP Languedoc



Terroir : Saint-Drézéry
Sol : Argilo-calcaire avec galets roulés par le Rhône au Quaternaire.



Couleur : Rouge (millésime 2012)
Cépages : Syrah (70%) / Grenache (20%) / Mourvèdre (8%) / Carignan (2%)



Élevage : 18 mois en fûts Taranseau/Damy chêne français, chauffe moyenne longue, pour sucrosité et assouplissement des tanins sur lie fine, Syrah/Mourvèdre neuf / 1 vin
Rendement : 25hl/ha
Vinification : Vendange triée et égrappée. Vinification traditionnelle en cuves bois, cépages séparés. Macération de 35 à 50 jours.

T°

Température de service : 16°C - 18°C



Accords mets/vins : Viande grillé, canard, gibier à plumes ...

