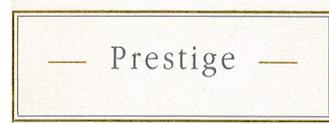
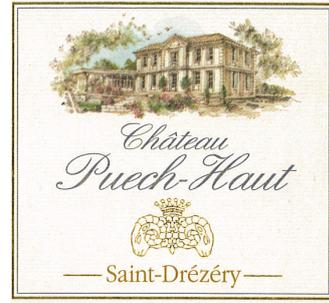


Degré  
d'alcool :  
**13°**

# Prestige

## *Puech-Haut*

### 2014



Magnifique **robe pâle**, nez complexe et flateur  
d'agrumes, de fruits blancs et exotiques.  
La bouche est gourmande et désaltérante.  
Un vin de plaisir pour vos moments de convivialité.



**Appellation** : AOP Languedoc



**Sol** : Argilo-calcaire avec galets roulés  
par le Rhône au Quaternaire.



**Couleur** : Rosé (millésime 2014)  
**Cépages** : Grenache (60%) / Cinsault  
(40%)



**Élevage** : Élevage en cuve  
**Rendement** : 45hl/ha  
**Vinification** : Pressurage direct.  
Débourbage statique à froid.  
Fermentation alcoolique en cuve inox  
à basse température.

**T°**

**Température de service** : 8°c - 10°c



**Accords mets/vins** : Apéritif, salade,  
légumes farcis, cuisine  
méditerranéenne, paëlla, ...

