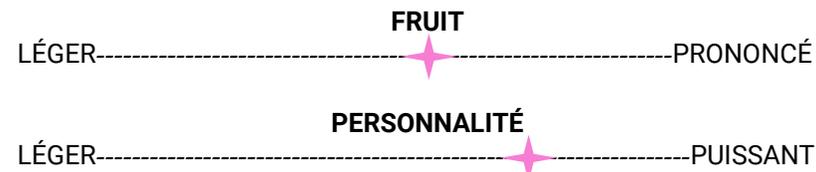




IGP D'OC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Puech-Haut Argali



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Histoire : 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 et terroir : 60% Grenache & 40% Cinsault. Sur un sol argilo-calcaire, galets roulés du quaternaire.

Vinification et élevage : Pressurage direct. Vinification à basse température entre 12° et 14°. Fermentation malolactique bloquée.

Dégustation : Sa couleur rose pâle, nez frais aux arômes fruités de pomelos et de fruits exotiques. La bouche est vive, croquante et désaltérante.

Accompagnement : Argali se déguste en apéritifs, mais aussi dans des plats de poissons grillés, autour d'un barbecue ou de salades.

Servir à : une température entre 6 et 8°C.

	EAN
BOUTEILLE 75cl	3 760 075 212 087
CARTON	3 760 075 212 094

