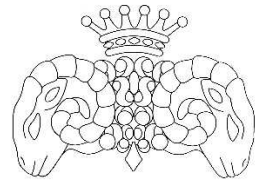


ARGALI

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



Syrah, Grenache, Merlot
Rendement : 45 hl/ha



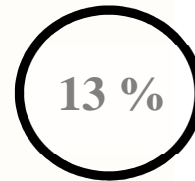
Argilo-calcaire, galets
roulés du quaternaire

Sol

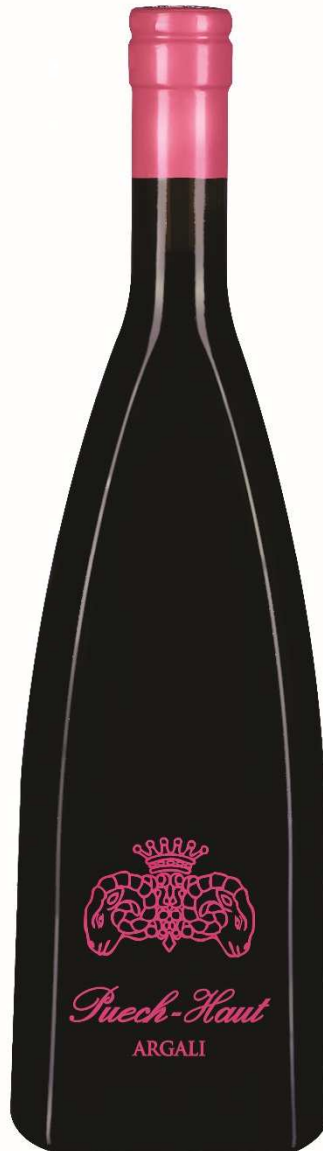
Vinification



Cépages élevés et vinifiés
Séparément :
30 jours de macération
pour les Syrah
et 20 jours pour les Grenache
en cuve inox.



13 %



2018

Sa couleur rouge grenat est suivie par des arômes de framboise noire, et de cassis.

La bouche oscille entre la fraîcheur et la douceur des fruits. La finale est toute en élégance.

Un vin convivial à déguster entre 8 et 12 °C

Alliances : apéritifs, planche de charcuteries, poulet rôti, fromages, tapas...