

Château Puech Haut Tête de Bélier Rouge

Millésime : 2017

Région et Appellation : Languedoc - AOC Coteaux du Languedoc

Cépages : 70% Syrah, 20% Grenache, 8% Mourvèdre et 2% Carignan.

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés séparément en demi-muids. L'assemblage se fait juste avant la mise en bouteille.

Elevage : En fût de chêne et demi-muids durant 12 mois.

Accords mets et vins : On peut l'associer avec des viandes rouges grillées, une Côte de Bœuf Simmental au thym et romarin ou un Bœuf Wagyu et une déclinaison autour des pois. Idéal sur un carré d'Agneau aux herbes mais aussi sur un dessert au chocolat, une mousse chocolat noir Criollo de Maracaibo (Venezuela), insert framboise et biscuit croquant.

Notation : 93/100 Robert Parker

