

# Château Puech Haut La 40 ème

**Millésime** : 2016

**Région et Appellation** : Languedoc - AOC Coteaux du Languedoc

**Cépages** : Syrah et Grenache

**Vinification** : Vinification sans SO2 ! Macération pré-fermentaire à froid en grains ronds, puis vinification en levures indigènes, dans des fûts ouverts.

**Elevage** : En fût de chêne neuf.

**Accords mets et vins** : Grand vin de garde, il est à considérer comme une pépite, dans sa jeunesse sa masse tannique s'accordera très bien à des mets de chasse, un entrecôte de Cerf aux cerises et giroles par exemple. Après quelques années il dévoilera son potentiel sur des ravioles à la truffes blanches, écume au foie gras ou sur un dessert aux fruits, imaginons un travail autour de la myrtille en différentes textures.

**Notation** : 97+/100 Robert Parker

