

Château Puech Haut Prestige Rouge

Millésime : 2017

Région et Appellation : Languedoc - AOC Coteaux du Languedoc

Cépages : 60% Grenache et 40% Syrah

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés séparément en cuve avec extraction douce par pigeage et remontage.

Élevage : En fût de chêne de 2 vins durant 12 mois.

Accords mets et vins : Parfait pour entamer un repas accompagné d'un plateau de charcuterie et quelques fromages affinés (St Félicien). On peut l'imaginer avec des viandes rouges grillées, une fricassée de canard, sauce au sang et navets rôtis ou une entrecôte de Sanglier aux airelles.

Notation : 90/100 Robert Parker

