

Château Puech Haut Tête de Bélier Blanc

Millésime : 2017

Région et Appellation : Languedoc - AOC Coteaux du Languedoc

Cépages : Roussanne, Marsanne, Grenache blanc et Viognier

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont pressés directement. Après un débourage statique à froid, la fermentation s'effectue en barrique neuve et d'un vin.

Elevage : En fût de chêne durant 6/8 mois et sur lies fines avec bâtonnage.

Accords mets et vins : Vin de gastronomie par excellence il s'accordera à merveille avec des poissons en sauce, un cabillaud en croute d'amandes ou un filet de Lieu jaune rôti, chorizo et sauce safranée. On peut également l'associer à quelques fromages soit une pâte molle croute fleurie comme le Brie soit une pâte molle croute lavée comme le Munster.

Notation : 94/100 Robert Parker

