

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



LANGUEDOC

# ARGALI PUECH-HAUT



**Terroir :**

Sol argilo-calcaire, galets roulés du quaternaire.

**Cépages :**

60% Grenache Noir, 40% Cinsault

**Vinification :**

Pressurage direct. Vinification à basse température entre 12° et 14°. Fermentation malolactique bloquée.

**Élevage :**

En cuve.

IGP Pays d'Oc

ACCORDS



**APÉRITIF**

À déguster entre copines sur des brochettes de poulet marinées.

**VEGGIE**

Superbe sur un ratatouille maison.



**AU FOUR**

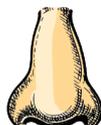
Idéal sur une tarte à la tomate confite, chèvre et basilic.



## Notes de Dégustation



Robe rose pâle.



Frais et fruité. Des arômes de pomelo et de fruits exotiques.



Vive, croquante et désaltérante.



**G**érard Bru, un homme qui, après une carrière d'industriel couronnée de succès, décida de tout quitter pour renouer avec ses racines : Les terres du Languedoc. Puech-Haut est niché entre les rivages de la Méditerranée et les contreforts des Cévennes, le domaine s'étend sur plus de 150 hectares. Un climat idéal, des hommes passionnés et une terre couverte de galets roulés. À travers le vin, ce sont aussi des personnalités et la richesse d'un terroir entier qui s'expriment et se partagent. Ainsi les vins du château Puech-Haut sont tous chargés d'histoire et dotés d'une identité singulière au fort caractère. Le château regroupe trois domaines. Tous les trois partagent leur terre et des vignes d'exception. Il est primordial de conserver cette terre intacte et saine. Ainsi, le domaine se transforme avec des principes raisonnés. Il est aujourd'hui en cours de certification à l'agriculture biologique.

*Puech-Haut Saint-Drézéry*

**PUECH-HAUT**



*Caves Maillol* – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*  
*Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30*  
*cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21*  
*www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr*

*SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération*