

Château Puech Haut Languedoc "Tête de Bélier" rouge 2016



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Gérard BRU (Puech-Haut)
Millésime: 2016
Appellation: Languedoc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Tête de Bélier
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

Tête de Bélier est la **cuvée de prestige** mondialement réputée du Château Puech Haut. Une sélection des meilleurs raisins, vinifiés puis longuement élevés au domaine (en barriques Taransaud, s'il vous plaît !) **destinée à plaire** dès la mise en marché qui a lieu deux à trois ans plus tard. Il est très difficile de trouver un dégustateur qui n'apprécie pas **Tête de Bélier**, que ce soit à la sortie ou 5 ans après.

Description du produit :

présentation du Château Puech-Haut

Commentaires sur ce

Château Puech Haut Languedoc "Tête de Bélier" rouge 2016

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, avril 2018): 91/100. A soft, rich blend of Syrah, Grenache and Mourvèdre (predominantly Syrah), the 2016 Languedoc Saint Drezery Tete de Belier should provide fine drinking over the next 4-5 years or more. It's full-bodied and plush, with flavors of plum, cola and savory spices. Drink date 2018-2023.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : AOP Languedoc

Terroir : Saint-Drézéry

Sol : Argilo-calcaire avec galets roulés par le Rhône au Quaternaire.

Cépages : Syrah (70%) / Grenache (20%) / Mourvèdre (8%) / Carignan (2%)

Élevage : 18 mois en fûts Taranseau/Damy chêne français, chauffe moyenne longue, pour sucrosité et assouplissement des tanins sur lie fine, Syrah/Mourvèdre neuf / 1 vin

Rendement : 25hl/ha

Vinification : Vendange triée et égrapée. Vinification traditionnelle en cuves bois, cépages séparés. Macération de 35 à 50 jours.

Température de service : 16°C - 18°C

Accords mets/vins : Viande grillée, canard, gibier à plumes ...

Commentaire de dégustation du domaine :

Robe grenat intense, limpide aux reflets de violine.

Le nez est marqué par des notes de petits fruits noirs mûrs, se développant sur des notes plus confites et épiceées soutenues par un boisé bien fondu.

La bouche est intense, gourmande, complexe. La palette aromatique est large, fruits rouges, épices (re)glisse, poivre), boisés (pain grillé?).

La finale est délicieuse avec un boisé bien intégré et des tanins veloutés.

L'ensemble est bien équilibré, puissant et élégant que l'on peut apprécier maintenant ou dans une quinzaine d'années. ...