



Château Puech-Haut Reboussier 2014

STEVIG | KRUIDIG

PROFIEL



DOMEIN
Château Puech-Haut



SERVEER T°
16-18°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Carignan, Syrah



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2035

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Je serveert hem best bij gegrild rood vlees, stoofpotjes, wildgerechten, osso bucco, kalfsvlees en eendenborst.



KAAS

Kaasfondue

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven ondergaan een strenge selectie en worden ontrist bij aankomst in de wijnkelder. Beide druivenrassen ondergaan een aparte vinificatie. De alcoholische fermentatie is temperatuur-gecontroleerd. De extractie en maceratie gebeuren op een zachte manier, hierdoor neemt het ganse vinificatieproces 30 dagen in beslag. De Carignan rijpt gedurende 12 maanden in kleine vaten waarvan de helft nieuwe en de andere helft 1 jaar oude vaten. De jaarlijkse productie bedraagt zo'n 2,000 flessen



WIJNGAARD

Het terroir bestaat uit klei en kalksteen met ronde kiezels die afkomstig zijn van alluviale afzettingen door de Rhône tijdens het Kwartair. De 85 jaar oude Carignan stokken geven een rendement van 20 hl per hectare.

WIJNBOUWER: CHÂTEAU PUECH-HAUT

De geschiedenis van Château Puech-Haut is bovenal het verhaal van Gérard Bru, die het domein heeft opgebouwd zoals hij zijn leven heeft opgebouwd, zijnde vanaf nul. Ondertussen is het met zijn 170 hectare tot één van de grootste wijnhuizen in de Languedoc uitgegroeid en wordt het met hele hoge scores door wijnpaus Robert Parker beloond. De naam vindt zijn herkomst in het Provençaals, waarin 'puech' een kleine berg of heuvel betekent. De start van het wijnavontuur is er via een omweg gekomen. Om sentimentele redenen heeft hij ten noordoosten van Montpellier een terrein gekocht. Hierop was geen wijnrank te bespeuren maar wel veel olijfbomen en kreupelhout, deze lap grond was zelfs nog niet onder een AOC geklasseerd. De bodemeigenschappen waren wel uitstekend om dit perceel tot een wijngaard om te vormen. De kalk en kleigrond zit vol met grote ronde keien die door de Rhône tijdens het Quartair tijdperk zijn aangevoerd. De percelen op de berghellingen zijn door de nabijheid van de Middellandse Zee en de vaak aanwezige Mistral wind beschermd tegen grote schommelingen van de temperatuur. Dankzij Gérard Bru is het potentieel van dit prachtig terroir tot leven gebracht. En met de aanschaf van La Closerie du Pic in Pic Saint-Loup heeft hij ondertussen ook een satelliet domein met een iets frisser terroir in handen.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Languedoc

APPELLATIE
Saint-Drézery



KLIMAAT
Mediterraan met hete en droge zomers



LANGUEDOC -
SAINT-DRÉZERIE
N 43° 43' 18.3"
E 003° 57' 17.7"