



# Château Puech-Haut Quercus 2014

STEVIG | KRUIDIG

## PROFIEL



DOMEIN  
Château Puech-Haut



SERVEER T°  
16-18°C



WIJNBOUW  
Conventioneel



DRUIVEN  
Grenache, Syrah



GLAS  
Riedel Syrah



DRINKVENSTER  
2035

## STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Ideaal bij gegrild rood vlees, everzwijn, stoofpotjes en wildgerechten.



KAAS

Gruyère, gerijpte harde kazen



AWARDS

Robert Parker : 94/100

BESTEL EN  
MEER INFO



the **best** grapes  
bottled for you



## 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 Grenache rijpt gedurende 14 maanden in cuves en de Syrah verblijft 14 maanden in kleine vaten van nieuwe eik.



### WIJNGAARD

Het terroir bestaat uit klei en kalksteen met ronde kiezels die afkomstig zijn van alluviale afzettingen door de Rhône tijdens het Kwartair. Het rendement bedraagt 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"