

Chateau Puech-Haut Prestige Rouge (2017)

IDENTIDAD



Bodega	Château Puech-Haut
Nombre	Chateau Puech-Haut Prestige Rouge
Año	2017
Uvas	Garnacha Syrah
Ubicación	Francia > Languedoc-Roussillon > Languedoc - Saint-Drézéry
Clasificación	AOP / AOC
Categoría	Vino Tinto
Precio	15,90 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación:
Fermentación en depósitos de cemento, con suave extracción y maceración larga. Vinificación de las variedades de uva por separado.

Envejecimiento:
20% de la variedad Syrah se cría en barricas de roble de uno y dos usos durante un período de 10 a 12 meses.

VIÑEDO

Tierra Descripción:
El terruño de St. Drézéry está ubicado a unos 20 kilómetros al noreste de Montpellier. La denominación se extiende entre 50 y 150 metros sobre el nivel del mar, con zonas de taludes y laderas.

Suelo:
Arcillo-calcáreo con cantos rodados típicos del cauce del río Ródano en la era cuaternaria.

Clima:
Continental con influencias mediterráneas.

Rendimiento:
40 hectolitros por hectárea.



REFERENCIAS

Web <https://puech-haut.com/>

COMENTARIO

Comentario Hace varias décadas, un joven carismático de estatura imponente, como se describía él mismo, llamado Gérard Bru iniciaba su andadura en el mundo de los negocios. Comenzó su primera empresa y pronto enlazó con la creación de la segunda.

Con el tiempo, Bru se convirtió en un industrial a la cabeza de una compañía de 500 empleados, que posteriormente vendió a una empresa mayor. Entretanto, alimentaba su amor por el trabajo de su padre, intendente de la Escuela Nacional de Agricultura de Montpellier.

El comienzo de la gran aventura en Puech Haut se produjo con la compra de una parcela de unas 30 hectáreas de viñedo al noroeste de esa ciudad. Un terreno de suelo arcilloso y calcáreo, con guijarros, ideal para cultivar la viña.

En aquel entonces la parcela aún no pertenecía a la denominación de origen, pero sería cuestión de tiempo. Los olivos se arrancaron para replantar cepas de vid y la granja que había fue reemplazada por un castillo donde se instaló la bodega.

Entretanto, Bru contrató a Michel Rolland para que trabajara con él entre los años 1996 y 2006, que junto a su enólogo Mathieu Ciampi y Philippe Cambié, uno de los mayores expertos del Ródano, empezaron a elaborar grandes vinos en este llugar de Francia.

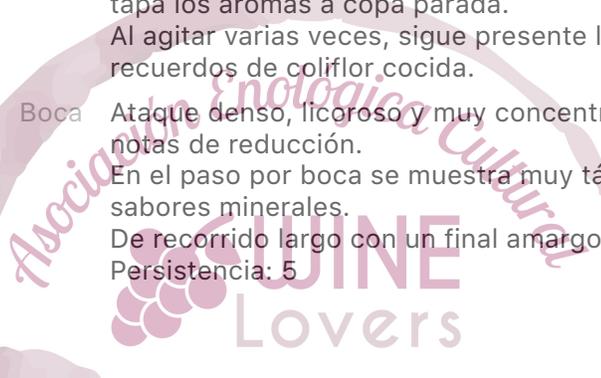
Hoy en día, el viñedo en propiedad se extiende por 184 hectáreas y está plantado con las variedades blancas Viognier, Marsanne y Roussanne, y las tintas Garnacha, Syrah y Carignan.

Todas ellas se reparten entre las denominaciones Côteaux du Languedoc, Pic Saint Loup (19 hectáreas) y en Saint Drézéry (92 hectáreas), dos pequeñas AOP de Languedoc.

Chateau Puech-Haut Prestige Rouge (2017)

CATAS (1)

Fecha **4 de diciembre de 2019**
Catador Curso De Cata
Puntuación 70.0
Platos Ideal con chuletón, cordero asado, patés y quesos.
Notas Una de los catadoras comenta que sabe a fiambre de York baboso.
Visual Color picota con ribete granate oscuro. Limpio y brillante. Muy glicérico que deja una potente lágrima.
Olfato Intensidad aromática muy alta.
El primer golpe de nariz da reducción, incluso algo de brett (cuadra) que tapa los aromas a copa parada.
Al agitar varias veces, sigue presente las notas de reducción, con recuerdos de coliflor cocida.
Boca Ataque denso, licoroso y muy concentrado. Curiosamente no se nota las notas de reducción.
En el paso por boca se muestra muy tánico con una buena acidez y sabores minerales.
De recorrido largo con un final amargo.
Persistencia: 5



BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
4/12/19	Consumido	15,90 €	
4/12/19	Consumido	15,90 €	