

REFERENCIAS

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

COMENTARIO

Comentario La historia de Château Puech-Haut es la de un hombre que hizo crecer una viña tal y como construyó su vida. Gérard Bru partió de la nada para realizar su sueño.

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 Cambie, uno de los mayores expertos del Ródano, empezaron a elaborar grandes vinos en este lugar 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 Rose (2018)

CATAS (1)

Fecha **4 de diciembre de 2019**
Catador Curso De Cata
Puntuación 96.0

Platos Ideal como aperitivo, ceviches, ensaladas, verduras a la plancha, carpaccios, parrilladas de pescado, cocina asiática y pescados crudos.

Visual Color oro rosa. Se muestra casi transparente. Limpio y brillante

Olfato Aromas delicados, sutiles, con notas cítricas, melocotón, lichis en almíbar y flores blancas (jazmín).

Al agitar la copa se incorporan notas dulzonas de vainilla, minerales y metálicas.

Boca En boca se presenta con una entrada potente, goloso, saciante y refrescante. En el paso puede notarse una acidez muy compensada y presencia de algo de carbónico residual. Final algo mineral con un toque amargo.

Sorprende por su volumen. equilibrado e increíblemente versátil.

Persistencia: 3

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
4/12/19	Consumido	14,90 €	Curso de cata 2019/20
4/12/19	Consumido	14,90 €	Curso de cata 2019/20