



Ícones

## Château Puech Haut 2004 Saint Drézère

Degusta Club

Impressionantemente rico para Robert Parker, este fantástico tinto, elaborado com as castas Grenache e Syrah plantadas em um vinhedo excepcional, é incrivelmente exuberante e sedoso, com muita profundidade. Um dos grandes achados da região de Languedoc. A região de Languedoc Roussillon está no sul da França e **produz alguns dos melhores vinhos do mundo**. Com um acentuado toque mediterrâneo e vinhedos que existem desde o ano 125 a.C., a vinicultura está presente em Languedoc Roussillon há mais de 2.000 anos.

### Ficha Técnica

Conteúdo 750ml Tipo Tinto

#### Terroir

País França  
Região Languedoc Roussillon  
Produtor Château Puech Haut  
Safrá 2004

#### Elaboração

Uva Syrah (a maior parte) com Grenache  
Teor Alcoólico 14,5%  
Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho francês

#### Por Murilo Azevedo

Visual Coloração rubi com reflexos em grená  
Olfativo Aromas de couro, café, tabaco, especiarias doces, nós moscada, cravo  
Gustativo Estruturado, encorpado, elegante, delicioso, persistente, com um toque defumado e final persistente, apresentando aromas terciários no retrogosto.  
Harmonização Carnes assadas e carnes de caça. Coelho assado com mostarda de Dijon (Lapin à la Dijonnaise), Guisado de carneiro e toucinho no vinho (Ragout de mouton au vin)

#### Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°  
Decantar 40 minutos  
Estimativa de Guarda Pronto ou +5 anos

#### Syrah ou Shiraz

Tanto faz! Pode ser chamada ou escrita como Syrah ou Shiraz. Na Austrália, Nova Zelândia e África do Sul normalmente utilizam SHIRAZ. Os franceses e demais países europeus adotam Syrah. Já nos rótulos de Chile, Argentina, Brasil e EUA você encontrará as duas formas. Eu costumo falar Syrah!  
CARACTERÍSTICAS: Eu diria que a uva syrah tem o potencial de uma cabernet sauvignon, estrutura de uma tempranillo, somada a elegância da cabernet franc, junto ao frutado da merlot. Nada mal hein?