

HAUT-BLANVILLE - Grande Cuvée

Chardonnay, Viognier, Sauvignon blanc

Vin Vegan

Terroir : Peyrals, calcaire, 250m d'altitude

Appellation : IGP Pays d'Oc

Couleur : Blanc

Millésime : 2019

Vendanges : Nocturnes

Elevage : 6 mois en barriques de plusieurs vins

Alcool : 13% Vol

Corps : ● ● ● ○ ○

Acidité : ● ● ● ● ○

Sucrosité : ● ○ ○ ○ ○

Tanins : ● ○ ○ ○ ○

Longueur : ● ● ● ○ ○

Garde : 3 ans après le millésime

Arômes / Saveurs



boisé, pamplemousse, coing, beurré

Accords mets & vins



fromage crémeux
Chausserie, cheesecake

Pâte aux fruits
de mer



ARGENT
millésimes 2001,
2002 et 2003



92/100
(2014)



92/100
(2015)



90/100
(2016 et 2017)

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16/20 - 2018