

Sine Macula



CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE - Calypso

Syrah

Château Haut-Blanville est un domaine vinicole familial situé à Saint-Pargoire, proche de Montpellier dans l'Hérault (34). Créé en 1997 par Bernard et Béatrice Nivollet, ils passent actuellement la main à leurs filles et à l'équipe de Blanville. Spécialisé dans la production de vins monoparcels, chaque cuvée provient d'une parcelle minutieusement sélectionnée au fil des ans. Château Haut-Blanville propose des vins prêts à boire, à fort potentiel de garde, avec de longs élevages en barriques.

Terroir : Charmes, argilo-calcaire, galets roulés, 200m d'altitude

Appellation : AOC Languedoc Grés de Montpellier

Couleur : Rouge

Millésime : 2018

Vendanges : Manuelles

Elevage : 36 mois en barriques de plusieurs vins

Alcool : 15% Vol

Jancis Robinson nous en parle :

«Si épicé que c'est comme plonger votre nez dans un bocal de piments d'Alep séchés et fumés de Sichuan. Des tanins tendus, secs et puissants étroitement liés au fruit qui rappelle le gâteau de Noël ou la tarte aux prunes. Beaucoup de clou de girofle, de cannelle et d'anis étoilé. Très texturé. Terreux, puissant, massif avec un bel équilibre ici. Et je vais dire quelque chose de bizarre, mais ce vin avec un jaune d'œuf à la coque moyennement doux était hors de ce monde.»

Corps : ● ● ● ● ●

Acidité : ● ● ● ● ○

Sucrosité : ● ○ ○ ○ ○

Tanins : ● ● ● ● ○

Longueur : ● ● ● ● ○

Garde : 7 à 10 ans après le millésime

Arômes / Saveurs



Fruits rouges et noirs mûrs, vanille, bois fondu, noix de coco.

Accords Mets & Vins



Boeuf en sauce, gibier, Roquefort ou Gorgonzola



Entre 90&
94/100 (2012)



93/100
(2012)



90/100
(2012)



92/100
(2015)



16.5/20
(2012, 2015 & 2016)



OR
«Vin de garde»
(2018)

Vin Vegan

www.blanville.com // info@blanville.com // +33(0)4.67.25.22.53