



HAUT-BLANVILLE - Peyrals

Syrah, Carignan

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 : Peyrals, calcaire, 250m d'altitude

Appellation : AOC Languedoc

Couleur : Rouge

Millésime : 2019

Vendanges : Manuelles

Elevage : 12 mois en barriques de plusieurs vins

Alcool : 14% Vol

Jancis Robinson nous en parle :
« Nez de prune juteuse. Senteurs de bacon frit et de craquelins de porc. Savoureux, au goût de tomates séchées au soleil. Enveloppé dans des feuilles de tabac et épicé (cannelle) on se voit dans le souk au soleil couchant à la fin d'une chaude journée. Et puis les parfums d'un soupçon d'automne dans l'air : feuilles mouillées, rouses, châtaignes à la poêle, fumée de bois, champignons dans l'herbe humide... Apportez le tajine !

Corps : ●●●●●

Acidité : ●●●●○

Sucrosité : ●○○○○

Tanins : ●●●●○

Longueur : ●●●●○

Garde : 5 à 8 ans après le millésime

Arômes / Saveurs



Fruits rouges, garrigues, cuir frais et épices

Accords Mets & Vins



Boeuf bourguignon, magret de canard aux pêches, canard laqué.



OR (2004)



OR (2012)



90/100 (2014)



TOP 50 (2016)



OR (2013 & 2017)



89/100 (2017)



17.5/20 (2018)

Vin Vegan

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