



HAUT-BLANVILLE - Grande Cuvée

Chardonnay, Viognier, Sauvignon blanc



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, il est aujourd'hui géré par Charlotte & Margaux Nivollet ainsi que Marion Mathelin. 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 : Argilo calcaire, 150m d'altitude

Appellation : IGP Pays d'OC

Couleur : Blanc

Millésime : 2024

Vendanges : Nocturnes

Elevage : 6 mois en barriques de plusieurs vins

Alcool : 13,5% Vol

Jancis Robinson nous en parle :

«Couleur or/citron. Matcha, safran, crème brûlée et poudre de sauge., cèdre et pin. Salicorne. Crème de citron avec moelle et zeste de citron vert. Tant de choses ici - chaque goût est comme tourner un prisme dans votre main et capter la lumière d'une manière différente. Belle texture. Tangible! Finale Longue et ferme».

Corps : ● ● ● ○ ○

Acidité : ● ● ● ● ○

Sucrosité : ● ○ ○ ○ ○

Tanins : ● ○ ○ ○ ○

Longueur : ● ● ● ○ ○

Garde : 3 ans après le millésime

Arômes / Saveurs



Pamplemousse, coing, beurré, légèrement boisé

Accords Mets & Vins



pâte aux fruits de mer, fromage crémeux, cheesecake



ARGENT
(2001, 2002 et 2003)



92/100
(2014)



92/100
(2015)



90/100
(2016 et 2017)

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

17/20 (2021)
16/20 - 2019
16/20 - 2018



OR
Vallée Herault
(2024)