

BLANVILLE

BLANVILLE - L'imprévue

Cinsault - Sans sulfites ajoutés



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. Cette seconde génération souhaitant proposer une nouvelle gamme complète différente des cuvées historiques, elles ont alors créé « Les Créations » ! Des vins s'appréciant sur leur jeunesse, restant sur le fruit et accessibles ! Pour ces cuvées, pas d'élevage en barriques mais un simple passage en cuve inox pour refléter fidèlement les cépages utilisés.

Terroir: Peyrals, calcaire, 250m d'altitude

Appellation: Pays d'Oc
Couleur: Rouge

Millésime: 2025

Vendanges: Manuelle
Alcool: 12,5% Vol

Jancis Robinson nous en parle :

« Charmant, charmant, charmant. Du vrai Cinsault, avec son bruissement de tanins de papier de soie, cette mâche sucrée de fer et de paprika de charcuterie et de tanins, des fleurs pressées (...), des éraflures d'écorce d'arbre mouillées (...). On retrouve la saveur des framboises écrasées (...). Vous pouvez le boire frais et vous asseoir à une table chargée d'assiettes de fraises, de tomates (...), du chorizo scintillant, du fromage caillé au poivre noir et des olives violettes douces et lisses. Ou en hiver à température ambiante, avec du tajine d'agneau aux épices baharat (...). Un vin gourmand !

Corps : ● ● ● ○ ○

Acidité : ● ● ○ ○ ○

Sucrosité : ● ● ○ ○ ○

Tanins : ● ● ○ ○ ○

Longueur : ● ● ● ○ ○

Garde : 2 ans après le millésime

Arômes / Saveurs



Fruits rouges confits,
un vin chaleureux et doux.

Accords Mets & Vins



Salade estivale, barbecue



ARGENT (2021)

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16.5/20 (2021)