



CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE - Murmures

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 : Peyrals, calcaire, 250m d'altitude

Appellation : AOC Languedoc Grès de Montpellier

Couleur : Rouge

Millésime : 2020

Vendanges : Manuelles

Elevage : 36 mois en barriques neuves

Alcool : 14.5% Vol

La Vallée de l'Hérault nous en parle :

« Robe très sombre, presque noire. Nez intense et confit, sur les fruits noirs (prune, mûre), des notes d'épices douces et de torréfaction. La bouche est puissante et structurée. La finale révèle des notes complexes de cacao. »

Corps : ● ● ● ● ●

Acidité : ● ● ● ● ○

Sucrosité : ● ○ ○ ○ ○

Tanins : ● ● ● ○ ○

Longueur : ● ● ● ● ●

Garde : 10 ans et plus après le millésime

Arômes / Saveurs



Fruit noirs compotés, épices, moka, belle longueur, fraîcheur

Accords Mets & Vins



Tajine d'Agneau ou civet de lapin



OR (2012)



Top 50
Chine (2012)

Wine Spectator

91/100 (2014)
91/100 (2013)



92/100
(2014)



OR (2014)

Wine & Spirits

92/100
(2017)

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16/20 (2015 & 2016)
16.5/20 (2012 & 2014)
17/20 (2018)



OR
« Vin de garde »
(2017 & 2018)
Médaille d'Or
(2019)