



LES CLOS DE BLANVILLE

Château Haut-Blanville

Vegan Wines

Clos des Charmes



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

Appellation : AOC Languedoc Grés de Montpellier

Couleur : Rouge

Cépage dominant : Grenache noir

Vendanges : manuelles

Elevage : 24 à 36 mois en barriques de plusieurs vins

Alcool : 14.5% Vol



Dégustation

Couleur : Robe grenat d'une bonne profondeur sans trace d'évolution avec des nuances bigarreau assez brillante et limpide avec de la densité et un certain jambage.

Nez : Le nez est élégant et racé, il développe tout un registre méditerranéen avec des notes de garrigue, d'herbes aromatiques, de résine de pin et d'épices, viennent ensuite des parfums de fruits rouges confiturés (fraise, framboise et cerise) ainsi que des notes d'élevage qui vont du chocolat à la vanille. Ce nez flatteur a de la complexité.

Bouche : Très jolie bouche généreuse qui apparaît à ce jour mature et fondue. L'attaque est tendre pleine et veloutée avec une expression fruitée gourmande. L'évolution affiche une belle patine avec des tanins polis et fins. L'ensemble est très équilibré, avec une grande harmonie entre les fruits, la garrigue et les épices. Une longue finale persistante sur des notes épicées et douces d'élevage. Ce vin semble aujourd'hui dans un bel état de forme, il est prêt à boire.



Accords mets & vins

Parfait avec de l'agneau, du veau, du lapin ou du fromage.
Servir à 16/18 ° C. Vous pouvez le garder 15-20 ans après le millésime



L'ensemble de parcelles composant le Terroir des Charmes se déploie sur 10 hectares autour d'un Puech argilo-calcaire à 200m d'altitude avec une vue dominante et splendide sur la Haute Vallée de l'Hérault à l'Ouest et les contreforts des Cévennes au Nord.

Le sol argilo-calcaire est composé de petits galets roulés qu'on appelle les graves du Languedoc. Les parcelles sont exposées au vent d'Ouest et aux vents du Nord et Nord-Est. Il est protégé des vents d'Est par les bois de chêne vert qui entourent les parcelles.

Les caractéristiques du Terroir des Charmes permettent de composer des vins très aromatiques, d'une belle ampleur et rondeur en bouche et d'une grande finesse. C'est pourquoi les vins sont souvent qualifiés de vins «féminins» ou «de charme» d'où le nom du Terroir.



Conscient du fait que tout bon vin se fait avant tout à la vigne, nous traitons nos vignes avec grand soin et amour, selon des principes cultureux inspirés de la lutte Raisonnée et de la biodynamie.

Pas de glyphosate utilisé ni d'engrais chimiques dans nos garrigues. Face à chaque risque de maladie de la feuille, nous utilisons dans toute la mesure du possible des produits à base d'ingrédients naturels.

Nos vendanges sont manuelles, avec des rendements bas entre 17 et 25 hectolitres par hectare.



Les raisins destinés à composer nos clos et nos blends sont sélectionnés au chai, puis éraflés et mis en cuve pour une macération pré-fermentaire à froid et une vinification en vin de garde. Après la fermentation alcoolique, ils macèrent, entre 3 à 5 semaines puis sont élevés en barriques neuves ou de plusieurs vins entre 24 et 36 mois selon les années. Les jus sont dégustés régulièrement durant leur élevage.

En fin d'élevage, nous sélectionnons les barriques qui composeront nos Clos, nous assemblons les autres pour créer nos blends et nous transférons ces sélections en cuve inox pour décanter naturellement jusqu'à la mise.

La mise en bouteille est réalisée sur notre propre chaîne d'embouteillage et exclusivement par notre équipe. Les vins se reposent une fois en bouteille plusieurs mois avant leur mise en vente.

Tous nos Clos sont Vegan (sans protéines animales).

