

Sine Macula



BLANVILLE

# LES CLOS DE BLANVILLE

## Château Haut-Blanville

Vegan Wines



Millésimes 2004,  
2006, 2007



93/100 (2007)

Wine Spectator

90/100 (2011)

92/100 (2012)

91/100 (2013)



94/100 (2013)



97/100 (2014)

Quelques récompenses

# Clos des Légendes

*Terroir : Légendes, argilo calcaire, 250m d'altitude*  
*Appellation : AOC Languedoc Grés de Montpellier*

*Couleur : Rouge*

*Cépage dominant : Syrah*

*Vendanges : manuelles*

*Elevage : 36 mois en barriques neuves*

*Alcool : 14.5% Vol*



## Dégustation

**Robe :** Robe très sombre aux reflets pourpres.

**Nez :** Nez subtil aux accents de fruits rouges mûrs, d'épices, notes de figue, de cacao.

**Bouche :** En bouche un grand vin, ample, intense, complet avec une réelle qualité de complexité et de fraîcheur.  
Encore un bel avenir.



## Accords Mets & Vins

Ce vin s'accordera parfaitement avec filet de boeuf sauce au noir.  
10 à 15 ans de conservation, servir à 18-19°C.





## *Terroir*

Le terroir des Légendes est un ensemble de parcelles qui se déploie sur 3 hectares sur un plateau argilo-calcaire. Situé à 250m d'altitude, nous avons une vue dominante et splendide sur la Haute Vallée de l'Hérault. Le sol argilo calcaire est composé de molasses (gros galets). Les parcelles sont exposées aux vents d'Ouest & Est. Il est protégé des autres vents par les collines ainsi que les bois de pin et de chênes verts qui entourent les parcelles.

Grâce à son sol, le terroir des Légendes permet de composer des vins d'une grande fraîcheur et finesse, associées à une superbe structure, une rare amplitude et longueur en bouche.



## *Culture & Vendanges*

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.



## *Vinification, Elevage & Mise en bouteilles*

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).

