

Sine Macula



BLANVILLE

Blanville
Collections

Horus



89/100 (2014)



90/100
(2014)

Wine Spectator 89/100

Quelques récompenses

Appellation : AOC Languedoc

Couleur : Rouge

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

Alcool : 13.5% Vol



Dégustation

Robe: Robe rubis intense avec déjà quelques notes grenat, très lumineuse et brillante, de la densité et un jambage multiple.

Nez: Lenez finet généreux débute sur des notes de petits fruits noirs pulpeux, des fruits à noyau, sur des notes minérales et de zan; viennent ensuite des notes méditerranéennes et boisées. L'aération fait la part belle aux épices, la garrigue mais aussi aux notes chocolatées, toastées, grillées et torréfiées.

Bouche: Belle bouche franche et d'une bonne concentration; l'attaque est nette et gourmande sur les fruits noirs bien mûrs gorgés de soleil. À l'évolution, vin dense et charnu avec une matière riche qui intègre des tanins encore présents mais de qualité. L'ensemble est de qualité, presque velouté avec un bel équilibre tout en retrouvant sur la fin de bouche son identité méditerranéenne et ses notes d'élevage d'une longueur honnête.



Accords mets & vins

Parfait avec des viandes rouges, et du fromage à pâte cuite. 5-7 ans après l'année du millésime, servir à 16-18 °C



Terroir

Un vignoble planté autour d'un puech, entouré de pins, chênes verts et de cistes, offrant une magnifique vue sur le «Parc du Haut-Languedoc».

