

Sine Macula



BLANVILLE

LES CLOS DE BLANVILLE

Domaine Haut-Blanville

Vegan Wines

Jardin d'Eden



91/100



Terroir : Vieux Chemin de Fer, argilo - calcaire et ruffes rouges, 150m d'altitude

Appellation : AOC Languedoc

Couleur : Blanc

Cépages : Grenache blanc, Roussanne

Millésime : 2017

Vendanges : de nuit

Elevage : 6 à 8 mois en barriques neuves et de plusieurs vins

Alcool : 12.5% Vol



Dégustation par DVE

Robe : Robe jaune paille aux reflets dorés, limpide et brillante, avec quelques larmes sur le disque.

Nez : . C'est un nez riche, fin et complexe. Se mêlent des parfums de fruits à chair jaune, à des notes de crème pâtissière vanillée avec également des parfums toastés, torréfiés et grillés.

Bouche : En bouche, bien que jeune, c'est un vin à l'attaque ample, grasse et veloutée dans laquelle on retrouve les parfums floraux et fruités du nez. À l'évolution, c'est un vin plus corpulent et structurée, avec une belle matière contrebalancée par une fraîcheur bienvenue. Longue finale dans laquelle on retrouve des notes de vanille et quelques épices qui perdurent.



Accords mets & vins

Convient parfaitement avec un turbo sauce Nantua, du fromage de chèvre ou même à l'apéritif.

Peut se garder 5 ans après le millésime. A servir à 10-12°C.



Terroir

le Terroir du Vieux Chemin de Fer s'étend sur 6 hectares. Il est situé sur un plateau argilo-calcaire à 150m d'altitude surplombant l'étang de Thau et la mer Méditerranée au Sud, les Pyrénées à l'Ouest et les Cévennes au Nord Est. Le sol est composé de ruffes argilo-calcaires à très forte pierrosité. Les parcelles sont exposées au Vent Marin et aux vents du Nord et Nord-Est. L'environnement de garrigues est peuplé de genêts, de cistes, de thym, de fenouil, de figuiers. Les parcelles sont délimitées par des buissons épineux et des massifs de genêts. Les vins issus de ce terroir ont beaucoup de fraîcheur et de minéralité et une très grande capacité de vieillissement.



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 blancs sont vendangés à la faveur de la nuit et du point de rosé, à la machine pour conserver au mieux la fraîcheur de nos raisins. Nos rendements sont entre 20 et 40 hl pour nos cépages blancs.



Vinification, Elevage & Mise en bouteilles

Les raisins blancs sont pressés dès leur arrivée au chai, puis refroidis à 5°, après quoi on laisse la température remonter naturellement. Jardins d'Eden a été fermenté puis élevé en barriques, une majorité en barriques neuves, et le reste en vieilles barriques de plusieurs vins.

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 mises en vente.

Tous nos Clos sont Vegan (sans protéines animales).

