

Sine Macula



BLANVILLE

LES CLOS DE BLANVILLE

Domaine Haut-Blanville

Vegan Wines



92/100
(2016)



Top 100
Londres

Jardins d'Albisson

Quelques récompenses

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

Appellation : IGP Pays d'Oc

Couleur : Blanc

Cépages : Chardonnay, Marsanne, Roussanne, Viognier

Vendanges : de nuit

Elevage : 6 à 8 mois en barriques neuves et d'un vin

Alcool : 12.5% Vol



Dégustation par DVE

Robe : Robe étincelante d'un joli jaune paille tirant sur l'or mais avec également des reflets verts argentés témoins de sa jeunesse, de la richesse avec un jambage sur le verre.

Nez : Le nez est expressif et complexe il débute sur des arômes de fruits à chair jaune, sur des notes exotiques, des parfums d'agrumes confits vite relayés par des fragrances d'épices douces, de fruits secs, de viennoiseries. A l'aération on distingue également tout un registre provenant d'un élevage avec des touches toastées-grillées.

Bouche : Très jolie bouche ample, pleine et grasse dès l'attaque avec une bonne restitution des parfums du nez et soutenu par une bonne fraîcheur. A l'évolution on a un vin généreux qui affiche de la puissance mais le tout reste très équilibré crémeux et frais. Très longue finale sur les épices et des notes boisées qui vont encore se fondre et une rétro très plaisante sur des arômes grillés toastés.



Accords mets & vins

Convient parfaitement à la cuisine raffinée, saumon fumé, cocktail ou fromage. Peut se garder 7 à 10 ans après le Millésime. A servir à 12-13°C.





Terroir

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.



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. Les jus sont fermentés en barriques neuves et d'un vin et bâtonnés sur lies, puis élevés dans les mêmes barriques entre 6 à 8 mois.

En fin d'élevage, on travaille les assemblages de nos vins. Ces derniers sont ensuite transférés en cuve inox pour se décarter naturellement jusqu'à la mise.

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

Tous nos Clos sont Vegan (sans protéines animales).

