

Sine Macula



BLANVILLE

LES CLOS DE BLANVILLE

Domaine Haut-Blanville

Vegan Wines

Jardins des Légendes



90/100



91/100



Terroir : Légendes, argilo calcaire, 250m d'altitude

Appellation : IGP Pays d'Oc

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Millésime : 2015

Vendanges : de nuit

Elevage : 6 mois sur lie en cuve inox

Alcool : 12.5% Vol



Dégustation par DVE

Couleur : Robe jaune paille tirant sur l'or, aux reflets verts, brillante et limpide, belle présentation avec une certaine viscosité et des larmes.

Nez : Le nez délicat délivre des fragrances de fruits à chair blanche et jaune (pêche, abricot et poire) mais aussi des notes de fleurs blanches de prairie, de fleurs d'orange ainsi que des parfums citronnés en arrière-plan. L'aération s'enrichit de notes de fruits secs, de pain de mie et de cire.

Bouche : Belle bouche à l'attaque ample, ronde, grasse et bien parfumée. À l'évolution, vin plus corpulent avec une certaine étoffe et du gras qui sont contrebalancés par une fraîcheur acidulée qui porte le vin jusque sur la finale. Cet esprit vif lui apporte de la légèreté pour en faire un vin plein et harmonieux. Finale d'une bonne longueur sur des notes de noisette fraîche et de citron meringué.



Accords Mets & Vins

Cocktail, poissons fins, fromage
5 à 10 ans après le millésime. Servir à 10-12°C.



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.



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. Echo du Clos des Légendes a été vinifié sur lie durant 6 mois en cuve. On le laisse ensuite se 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 mises en vente.

Tous nos Clos sont Vegan (sans protéines animales).

