

Sine Macula



BLANVILLE

Domaine Haut-Blanville

Blends

Vegan Wines



90/100
2014



90/100
2015



89/100
2015

Peyrals

Quelques récompenses

Terroir : Peyrals, calcaire, 250m d'altitude

Appellation : IGP Pays d'Oc

Couleur : Blanc

Cépage : Grenache blanc

Vendanges : de nuit

Elevage : 6 à 8 mois en barriques de plusieurs vins

Alcool : 12.5% Vol



Dégustation

Robe: Robe jaune pâle presque cristalline avec des reflets de jeunesse verts, belle luminosité et de la brillance, avec un certain jambage.

Nez : Le nez vif, frais et pimpant mêle des notes de fruits à chair blanche (pomme et pêche) à des notes d'agrumes et de pomelo et à des parfums floraux (fleurs blanches de prairie, acacia et aubépine). L'aération s'enrichit d'épices, de cire et d'une touche d'aneth.

Bouche: En bouche on a un bon volume avec une attaque ample, ronde et grasse qui restitue les parfums perçus au nez associés à des parfums d'ananas et de fruits de la passion. À l'évolution, vin qui présente une certaine étoffe avec du gras contrebalancé par une chair fruitée acidulée, intense et par une bonne fraîcheur d'ensemble. L'ensemble est gourmand, délicat et bien équilibré avec une finale d'une bonne persistance sur le citron confit et sur une touche grillée.



Accords mets & vins

Convient parfaitement à l'apéritif, aux fromages de chèvre et de brebis, aux poissons fins et aux viandes blanches
Peut se garder 6 à 8 après le Millésime
A servir à 10/12°C.



Terroir

L'ensemble des parcelles composant le Terroir des Peyrals s'étend sur 16 hectares situés sur une série de plateaux et pentes calcaires à 250-300m 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 100% calcaire à très forte pierrosité. L'orientation des parcelles est essentiellement Nord-Ouest. Les parcelles sont exposées au Vent Marin, au vent d'Ouest et aux vents du Nord et Nord-Est. L'environnement de garrigues et peuplé de genêts, de cistes, de thym, de fenouil. Les parcelles sont délimitées par des mûriers sauvages et de petites pinèdes.

Les caractéristiques de ce terroir confèrent beaucoup de fraîcheur et de minéralité et une très grande capacité de vieillissement aux vins qui en sont issus.



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 qui sont destinés à composer Grande Cuvée blanc 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 ou de plusieurs vins) et bâtonnés sur lies, puis élevés dans les mêmes barriques entre 6 à 8 mois.

En fin d'élevage, on travaille l'assemblage de Grande Cuvée blanc. Ce dernier est ensuite transféré en cuve inox pour se décanter naturellement jusqu'à la mise.

Mise en bouteille réalisée sur notre propre chaîne d'embouteillage et exclusivement par notre équipe. Repos des vins une fois en bouteille plusieurs mois avant leur mises en vente.

Tous nos blends sont Vegan (sans protéines animales).

