

Sine Macula



BLANVILLE

LES CLOS DE BLANVILLE

Château Haut-Blanville

Vegan Wines



OR (2009)



ARGENT (2009)



90/100 (2013)

Quelques récompenses

Plénitude

Terroir : Peyrals, calcaire, 250m d'altitude

Appellation : AOC Languedoc Grés de Montpellier

Couleur : Rouge

Cépage dominant : Grenache noir

Vendanges : manuelles

Elevage : 24 à 36 mois en barriques de plusieurs vins

Alcool : 14.5% Vol



Dégustation

Robe: La robe est d'un joli rouge rubis brillant avec des nuances violines.

Nez : Très complexe qui exprime intensément des arômes de fruits rouges (mûre et framboise écrasées), poivre blanc et vanille.

Bouche: La bouche est d'une fraîcheur rare et très équilibrée. Surprenante d'harmonie couronnée de tanins soyeux aux notes veloutés, lui conférant une belle onctuosité. Une palette aromatique large composée de fruits rouge, de laurier et de pain d'épices. Une belle longueur en bouche, une grande finesse et une pointe de fraîcheur très agréable



Accords mets & vins

Parfait avec un filet mignon de porc à l'orange, un Grenadin de veau aux olives ou une cuisine épicée. Accompagne également bien des poissons comme le thon, ou encore du fromage en fin de repas.

Se garde 10-15 ans après l'année du millésime, servir à 16-18 °C.



L'ensemble des parcelles composant le terroir des Peyrals s'étend sur 16 hectares situés sur une série de plateaux et pentes calcaires à 200-300m 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 est 100% calcaire à très forte pierrosité. L'orientation des parcelles est essentiellement Nord-Ouest. Elles sont exposées au vent Marin, au vent d'Ouest et aux vents du Nord et Nord-Est. L'environnement de garrigue est 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 ainsi qu'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 vendanges sont manuelles, avec des rendements bas entre 17 et 25 hectolitres par hectare.



Vinification, Elevage & Mise en bouteilles

Les raisins destinés à composer nos clos et nos blends sont sélectionnés au chai, puis éraflés et mis en cuve pour une macération pré-fermentaire à froid et une vinification en vin de garde. Après la fermentation alcoolique, ils macèrent, entre 3 à 5 semaines puis sont élevés en barriques neuves ou de plusieurs vins entre 24 et 36 mois selon les années. Les jus sont dégustés régulièrement durant leur élevage.

En fin d'élevage, nous sélectionnons les barriques qui composeront nos Clos, nous assemblons les autres pour créer nos blends et nous transférons ces sélections en cuve inox pour 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 mise en vente.

Tous nos Clos sont Vegan (sans protéines animales).

