

## LES CLOS DE BLANVILLE Château Haut-Blanville Vegan Wines



## Clos des Poètes

RODUCE Château Haut-Blanville Clos des Poètes

Terroir: Peyrals, calcaire, 250m d'altitude

Appellation: AOC Languedoc Grés de Montpellier

Couleur: Rouge

Cépage dominant : Mourvèdre

Vendanges: manuelles

Elevage: 24 à 36 mois en barriques de plusieurs vins

Alcool: 14.5% Vol



**Robe :** Robe profonde qui évoque la cerise bigarreau avec des nuances brunes orangées, sur le disque, limpide et brillante, avec des larmes nombreuses et courtes.

**Nez :** Complexité et élégance. On débute sur la réglisse, l'olive noire, les fruits à noyau macérés, les liqueurs de fruits et sur tout un registre balsamique du plus bel effet; viennent ensuite des notes de cuir aux nuances fumées et de salaisons, mais aussi des parfums grillés et torréfiés. Il y a aussi une dimension minérale très séduisante.

**Bouche**: La puissance apparaît tempérée tout en ayant une expression à la fois riche et raffinée. La matière est fondue et on profite d'une structure onctueuse et veloutée. C'est un vin opulent qui remplit la bouche. On a un joli grain et une belle présence. Belle longueur sur les épices, l'élevage avec même une discrète touche tertiaire à peine perceptible (sous-bois).



Ce vin s'accordera parfaitement avec du gibier, du boeuf, du canard mais également du fromage.

Se garde 10 à 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 Méditerrannée au Sud, les Pyrennées 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.



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 culturaux 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).

