

Sine Macula



BLANVILLE

Blanville Collections

Solal



ARGENT
2004



88/100
(2014)



OR
2014

Quelques récompenses



Appellation : IGP Pays d'Oc
Couleur : Rouge
Cépage : Merlot
Alcool : 13% Vol



Dégustation

Robe : Belle robe grenat avec des reflets sur la cerise bigarreau avec un tout début d'évolution, limpide et brillante, bel aspect; une certaine viscosité et des larmes sur les parois.

Nez : Le nez plaisant développe des notes de fruits rouges; viennent également des notes de liqueur de fruits à noyau mais aussi des touches de réglisse. C'est un nez agréable, franc et direct avec quelques touches d'épices en arrière plan.

Bouche En bouche, vin à l'attaque ample, pleine et savoureuse où on retrouve les parfums fruités juteux et gorgés de soleil. A l'évolution, vin harmonieux avec une matière déjà fondue et des tanins feutrés, intégrés à la chair fruitée. L'ensemble est convaincant, équilibré avec une finale onctueuse dans laquelle on retrouve les fruits et les épices.



Accords mets & vins

Vin de copains très apprécié en apéritif, il s'accordera également avec de la charcuterie ou un barbecue par exemple.
3 à 5 ans de conservation, servir entre 15 et 16°C.



Terroir

Un vignoble planté autour d'un puech, entouré de pins, chênes verts et de cistes, offrant une magnifique vue sur le «Parc du Haut-Languedoc».