

B.&B.



Sine Macula

# CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE

VIGNOBLES ET VINS DE TERROIR EN LANGUEDOC



2007

BLACK PEARL

IGP Vicomté d'Aumelas

## TERROIR

### Les Charmes

Le vignoble Les Charmes se déploie sur un Puech dominant la Haute Vallée de l'Hérault et planté de chênes verts, de cistes, de thym, de marjolaine et autres plantes de garrigues.

Les sols sont argilo-calcaires avec une forte pierrosité faite de graves du Languedoc, petits galets roulés permettant un bon drainage de la terre et donnant aux vins qui en sont issus beaucoup de finesse et d'élégance.

Le vignoble se déploie en de multiples terrasses tout autour du Puech. Il est planté de syrah, grenache, carignan et cabernet-sauvignon.

Vignoble conduit en lutte raisonnée

## COMPOSITION

**Cépage majeur cabernet-sauvignon** avec de la syrah. Vendanges à pleine maturité à un rendement moyen de 30 hl/hect. Macération pré-fermentaire à froid, longue macération et pigeages manuels quotidiens. Extraction maîtrisée par dégustation. Elevage en barriques neuves et de plusieurs vins pendant 24 mois. Décantation naturelle en cuve inox pendant plusieurs mois avant mise en bouteille.

CONDITIONNEMENT :  
bouteille de 750 ml

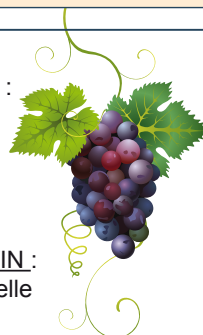
CÉPAGE MAJEUR :  
Cabernet-sauvignon

ACCORD METS ET VIN :  
Côte de bœuf à la moelle

SUGGESTION :

Servir à 18°.

S'il est bu jeune, l'ouvrir la veille, le laisser s'aérer une heure environ, le reboucher et le conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière jusqu'à une heure avant dégustation. Puis le carafier.



## DÉGUSTATION

La robe est soutenue d'un rouge rubis profond.

Le nez est intense, complexe et harmonieux. Des arômes de vanille de poivre blanc et de fruits noirs donnent le ton.

La bouche franche et fraîche laisse transparaître des arômes de pruneaux de bois de cèdre et d'épices. Les tannins sont présents et serrés. Elle termine sur des notes de réglisse et de moka.

Un vin ample et soyeux, de longue garde.