

B.&B.



Sine Macula

CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE

VIGNOBLES ET VINS DE TERROIR EN LANGUEDOC



2004
CIRCÉ
MRFIVP

TERROIR

Les Peyrals

Planté au beau milieu de la garrigue, le plateau des Peyrals est situé à 300m d'altitude dominant la Méditerranée et l'Etang de Thau, situé à environ 15 km à vol d'oiseau.

Les sols sont d'une très forte pierrosité de cailloutis calcaires et sont très bien drainés.

Le vignoble est encépagé en syrah, grenaches noir, gris et blanc, mourvèdre et carignan.

Exposées aux embruns marins et aux quatre vents, les parcelles sont entourées de cistes, thym, sarriette, romarin et autres plantes de garrigues, le paysage est structuré par quelques pins et autres figuiers et oliviers.

La beauté sauvage du paysage des Peyrals se retrouve dans les vins très racés auxquels il donne naissance.

Ce terroir d'exception de cailloutis calcaires est entièrement classé en AOP Languedoc Grès de Montpellier.

Vignoble conduit en lutte raisonnée

COMPOSITION

Cépage majeur Grenache blanc passerillé (pour une parcelle) et botrytisé (pour une autre parcelle). Rendement moyen inférieur à 17 hl/hect. Récolté « à la grappe », 4 passages dans la vigne. Elevage en barriques de 2 et 3 vins pendant 24 mois et en cuve pendant 24 mois. Elevage en bouteille pendant 12 mois.

CONDITIONNEMENT :
bouteille de 500 ml

CÉPAGE MAJEUR :
Grenache Blanc

ACCORD METS ET VIN :
Terrine de foie gras aux figues
Salade de roquefort et noix

SUGGESTION :
Servir à 9°-11°



DÉGUSTATION

La couleur jaune doré offre des larmes longues et grasses.

Le nez est frais avec des notes des fruits exotiques (ananas) et une pointe citronnée.

La bouche est franche et d'une très grande fraîcheur. L'équilibre est le fil conducteur. La palette aromatique est d'une très grande richesse avec des fruits à chairs blanches tel que la poire, la pêche. Des notes de miel, de confiture de coing viennent enrobés le tout. La finale mentholée apporte un côté aérien.