

**B.&B.***Sine Macula*

# CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE

VIGNOBLES ET VINS DE TERROIR EN LANGUEDOC



2005

## CLOS DE LA PLÉNITUDE

AOC Coteaux du Languedoc

### TERROIR

#### Les Peyrals

Planté au beau milieu de la garrigue, Les Peyrals s'étend sur un plateau 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 Grès de Montpellier.

**Vignoble conduit en lutte raisonnée**

### COMPOSITION

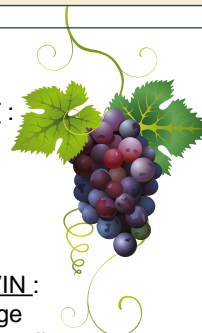
**Cépage majeur Grenache noir.** Vendanges à pleine maturité à un rendement moyen de 17 hl/hect. Macération pré-fermentaire à froid, longue macération et pigeages manuels quotidiens. Extraction maîtrisée par dégustation. Elevage en barriques de plusieurs vins pendant 24 mois. Décantation naturelle en cuve inox pendant plusieurs mois avant mise en bouteille

**CONDITIONNEMENT :**  
bouteille de 750 ml

**CÉPAGE MAJEUR :**  
Grenache noir

**ACCORD METS ET VIN :**  
- Filet mignon à l'orange  
- Grenadin de veau aux olives

**SUGGESTION :**  
Servir à 17°  
S'il est bu jeune, le carafier ou le laisser s'aérer pendant une bonne heure.



### DÉGUSTATION

Robe vermeil brillante aux longues jambes.

Premier nez éclatant de fruits rouges, puis apparaît un assemblage très complexe de cacao, de figues, de mûres et de vanille, typiques des grenaches sur ce terroir lorsqu'ils sont élevés à très faibles rendements.

Attaque franche et sur le fruit, qui révèle immédiatement le très bel équilibre de ce vin, soutenu par une bonne acidité. Le milieu de bouche est très harmonieux avec des arômes épicés et des tannins très soyeux qui tapissent le palais d'un grain velouté, lui conférant une grande onctuosité. La finale est très longue et d'une grande finesse. Une pointe de fraîcheur très agréable termine la dégustation.

Un vin accompli et ample d'une très grande finesse qui, dès l'attaque et jusqu'aux dernières ardeurs présente un corps ferme et très équilibré.

#### DERNIÈRE DISTINCTION :

Commended  
Decanter World Wine Awards  
2008