

B.&B.



Sine Macula

CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE

VIGNOBLES ET VINS DE TERROIR EN LANGUEDOC



2005

CLOS DES PASSIONS

AOP Languedoc
Grès de Montpellier

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 très vieux Carignan.

Vendanges à pleine maturité à un rendement moyen de 15 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 :

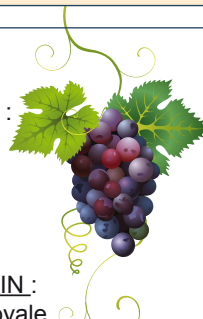
Mourvèdre

ACCORD METS ET VIN :

- Civet de lièvre à la royale
- Noisette de chevreuil aux truffes

SUGGESTION :

Servir à 18°.
S'il est bu jeune, le carafer ou le laisser s'aérer pendant une bonne heure.



DÉGUSTATION

Robe pourpre intense et brillante.

Nez très cassis acidulé, auxquels se mêlent les arômes de garrigue et de terre sauvage que donne le terroir des Peyrals.

L'attaque est franche et puissante. Le milieu de bouche est très friand, caressant avec des tannins très souples. La finale est longue et harmonieuse.

Un vin sur le fruit, encore dans sa prime jeunesse mais déjà digne de son futur.

DERNIÈRE DISTINCTION :

Médaille D'ARGENT
Concours des Grands Vins du Sud
2008