

B.&B.



Sine Macula

# CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE

VIGNOBLES ET VINS DE TERROIR EN LANGUEDOC



2001

**CLOS DES POÈTES**  
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

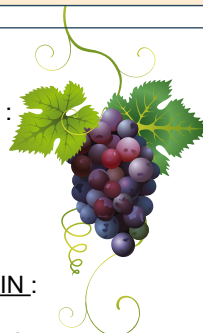
**Cépage majeur mourvèdre.** Vendanges à pleine maturité à un rendement moyen de 17 hl/hect. Macération pré-fermentaire à froid, longue macération et pigeages manuels quotidiens. Extraction maîtrisée par dégustation. Elevage en barriques de plusieurs vins pendant 24 mois. Décantation naturelle en cuve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

**CONDITIONNEMENT :**  
bouteille de 750 ml

**CÉPAGE MAJEUR :**  
Mourvèdre

**ACCORD METS ET VIN :**  
- Cailles aux raisins  
- Pigeon farci aux châtaignes

**SUGGESTION :**  
Servir à 18°  
S'il est bu jeune,  
le carafier ou le laisser s'aérer  
pendant une bonne heure.e



## DÉGUSTATION

Robe rouge rubis profond. Nez très puissant, riche et complexe, chocolat, torrèfaction, cerise kirsch, pruneaux, avec quelques pointes de framboise très mûre.

Attaque franche avec une très belle acidité. Tanins nobles, très serrés et fondus. Milieu de bouche ample, riche en arômes de cerise, de chocolat, de vanille, de fruits noirs très mûrs.

Vin très souple, soyeux, mais avec une solide structure. Tout au long de la dégustation, le vin reste très présent et il tapisse le palais pour une longue finale sur le fruit. Un vin aérien aux arômes éclatants et d'une très grande finesse.