



CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE

VIGNOBLES ET VINS DE TERROIR EN LANGUEDOC



2005

L'ENCHANTEUR
AOC Coteaux du Languedoc

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

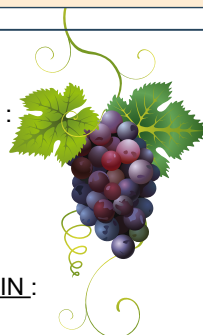
Cépage majeur grenache noir de plus de 40 ans. Particulièrement protégée et bien aérée, l'orientation de ces parcelles bien drainées située au sommet du Puech permet de vendanger les vignes à belle sur-maturité. Rendement de 30 Hl/Hect. Macération pré-fermentaire à froid, longue macération et pigeages manuels quotidiens. Extraction maîtrisée par dégustation. Elevage en barriques de plusieurs vins pendant 12 mois. Décantation naturelle en cuve pendant plusieurs mois avant mise.

CONDITIONNEMENT :
bouteille de 750 ml

CÉPAGE MAJEUR :
Grenache Noir

ACCORD METS ET VIN :
- Osso bucco
- Râbles de lapin
à la tapenade d'olives

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



DÉGUSTATION

Robe rubis chatoyante, longues jambes. Nez intense de chocolat et moka, évoluant vers des arômes plus épicés. L'attaque est franche avec une belle acidité. Le milieu de bouche est d'une harmonie exceptionnelle : rondeur et opulence soulignent des arômes de beurre de cacao et d'épices. Les tanins sont très serrés, la structure est présente mais très enrobée, la finale est très longue et suave.

Un vin ample, parfait pour accompagner une cuisine épicée ou un dessert au chocolat.