

B.&B.



Sine Macula

CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE

VIGNOBLES ET VINS DE TERROIR EN LANGUEDOC



2007

GRANDE CUVÉE

AOC Coteaux du Languedoc
Grès de Montpellier

TERROIR

La Grande cuvée est le fruit d'une sélection de barriques sur l'ensemble des terroirs Grès de Montpellier de Haut-Blanville. Ce terroir est composé de cailloutis calcaire.

Le vignobles sont conduits en lutte raisonnée.

COMPOSITION

Cépage majeur syrah, grenache noir, carignan et mourvèdre. Vendanges à pleine maturité à un rendement moyen de 30 hl/hect. Macération pré-fermentaire à froid, longue macération et pigeages manuels quotidiens. Extraction maîtrisée par dégustation. Elevage en barriques neuves et de plusieurs vins pendant 24 mois. Décantation naturelle en cuve inox pendant plusieurs mois avant mise en bouteille.

CONDITIONNEMENT :

bouteille de 750 ml
et Magnum de 150 ml

CÉPAGE MAJEUR :

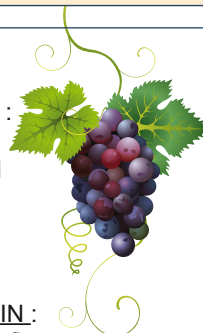
Syrah

ACCORD METS ET VIN :

- Epaule d'agneau à la fleur
de thym

SUGGESTION :

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



DÉGUSTATION

Jolie robe rubis brillante et intense.

Nez frais et complexe de petits fruits rouges et d'épices. Note de moka.

La bouche est franche avec une belle fraîcheur. Les tannins sont soyeux et restent crémeux.

La structure aromatique est complexe : du cassis, des pointes de garrigue, de torréfaction, des épices tels que le poivre viennent appuyer une longueur qui reste veloutée.

Un vin tout en finesse.