

B.&B.



Sine Macula

CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE

VIGNOBLES ET VINS DE TERROIR EN LANGUEDOC



2007

HAUT-BLANVILLE BLANC

Vin de Pays Vicomté d'Aumelas

TERROIR

Les jus de Haut-Blanville Blanc sont issus de trois vignobles : Rieutort terroir sableux, Cassigoul, terroir marneux, et Les Peyrals terroir calcaire à très forte pierrosité.

COMPOSITION

Haut-Blanville Blanc est un blanc de blanc issu d'un assemblage de sauvignon blanc, chardonnay, viognier et grenache blanc. Vendanges à pleine maturité à un rendement moyen de 40 hl/hect. Macération pré-fermentaire à froid, longue macération et pigeages manuels quotidiens. Extraction maîtrisée par dégustation. Elevage en barriques de plusieurs vins pendant 9 mois. Décantation naturelle en cuve inox pendant plusieurs mois avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe pâle avec des reflets verts.

Nez floralet complexe, mêlant à la minéralité du grenache des arômes de fruits confits et de cire d'abeille, ambiance florale et de grillé.

Attaque franche, milieu de bouche très suave. Sa composition rend la palette aromatique évolutive au fil de la dégustation, mais aussi à mesure du vieillissement du vin : on perçoit d'abord des arômes de fruits exotiques et d'agrumes (sauvignon, puis apparaissent des résurgences de minéralité (chardonnay) qui se prolongent par des arômes floraux de plus en plus prononcés (viognier et grenache). Longue finale très douce.

Un grand vin blanc d'une belle fraîcheur même après plusieurs années !

CONDITIONNEMENT :
bouteille de 750 ml

CÉPAGE MAJEUR :
Sauvignon Blanc

ACCORD METS ET VIN :
- Apéritif
- Coquilles St Jacques
- Foie gras
- Poissons crévés

SUGGESTION :
Servir à 10°-12°.
S'il est bu jeune,
le carafier ou le laisser
s'aérer pendant une trentaine
de minutes.



DERNIÈRE DISTINCTION :

Médaille d'ARGENT
Concours des Grands Vins du Sud
2009