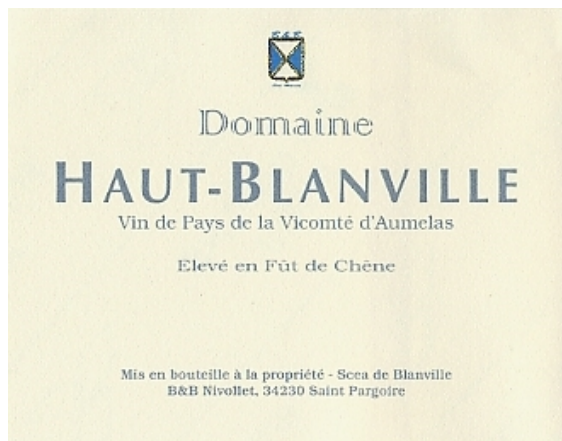




DOMAINE HAUT-BLANVILLE  
BLANC  
VIN DE PAYS DE LA VICOMTE D'AUMELAS

Aujourd'hui en vente : Millésime 2002



Conditionnement : bouteille de 750 ml

**Terroir : Rieutort & Peyrals**

Le terroir de blanc regroupent deux parcelles du vignoble Rieutort de terre marneuse, calcaire et argilo-calcaire (3 hect) et une parcelle du vignoble Les Peyrals encépagée en grenache blanc (1,5 hect).

**Assemblage :** Le vin blanc issu de ces parcelles est un assemblage de tous les cépages blancs de Blanville : 33% sauvignon, 33% grenache blanc, 17% chardonnay, 15% viognier. Rendement moyen de 40 hl/hect. Elevage pendant 9 mois du sauvignon en barriques de chêne américain, du chardonnay et du viognier en barriques de chêne français, du grenache blanc en cuve. 15% de bois neuf. Elevage de l'assemblage en cuve pendant 12 à 15 mois. Elevage en bouteille pendant 3 mois.

**Dégustation :** Robe pâle avec des reflets verts. Nez capiteux et complexe, aux 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 résurgence de minéralité (chardonnay) qui se prolongent par des arômes floraux de plus en plus prononcés (viognier et grenache). Longue finale très douce.

**Servir à 10°-12°. S'il est bu jeune, le carafier ou le laisser s'aérer pendant un bon quart d'heure .**

**BLANVILLE**

Château de Rieutort - Route de Gignac - 34230 Saint Pargoire – Vignobles : Saint-Pargoire  
Tél : 33 4 67 25 22 53 - Fax : 33 4 67 25 22 54  
Email : [deblanville@wanadoo.fr](mailto:deblanville@wanadoo.fr) – Site internet : [www.blanville.com](http://www.blanville.com)