

CHATEAU HAUT-BLANVILLE
GRANDE CUVÉE
AOC COTEAUX DU LANGUEDOC – TERROIR DES GRES DE MONTPELLIER

**Aujourd'hui en vente : Millésime
2002**



Conditionnement 75 cl, 150 cl

Terroir : Peyrals

Le vignoble « Les Peyrals » s'étend sur près de 20 hectares dont 14 hect de vignes sont en production. Les terres sont encépagées en syrah, grenache, mourvèdre et carignan. Ce terroir d'exception de cailloutis calcaires est classé en Grés de Montpellier

Composition : syrah (85%), grenache, carignan, mourvèdre. Rendement moyen de 20 hl/hect. Longue fermentation alcoolique, fermentation malolactique en barrique. Elevage en barriques (30% de bois neuf) pendant 12 mois et en cuve pendant 6 mois. Elevage en bouteilles pendant 6 mois.

Dégustation : Rouge rubis profond. Nez riche et complexe, avec arômes de fruits rouges typiques de la syrah cultivée sur les coteaux de Saint Pargoire, mélangés aux arômes vanillés du bois. En première bouche, l'attaque est franche avec une bonne acidité. Les tanins sont nobles et commencent à être fondus. Le milieu de bouche est plein, riche en arômes fruités de cassis et framboises écrasées ; très élégante texture. Belle et longue finale réglissée. L'élégance et la finesse de ce vin n'ont rien à envier à un grand cru d'autres régions.

Servir à 17°-19°. S'il est bu jeune, le carafier ou le laisser s'aérer pendant une bonne heure.

BLANVILLE

Château de Rieutort - Route de Gignac - 34230 Saint Pargoire
Tél : 33 4 67 25 22 53 - Fax : 33 4 67 25 22 54
Email : deblanville@wanadoo.fr – Site internet : www.blanville.com