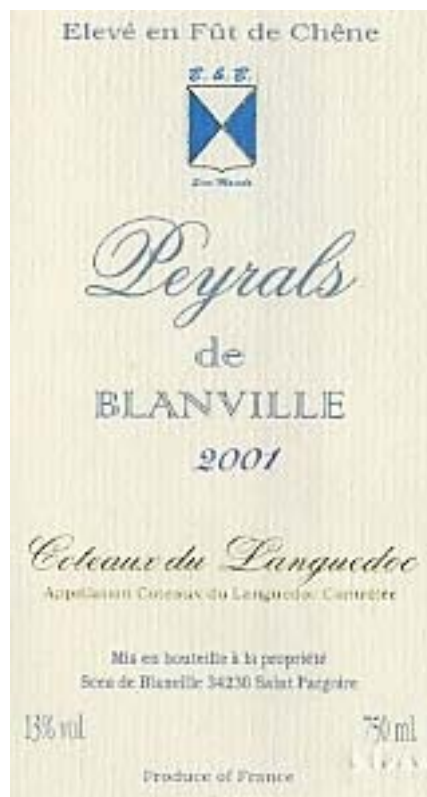


PEYRALS DE BLANVILLE
AOC COTEAUX DU LANGUEDOC – TERROIR DES GRÉS DE MONTPELLIER

Aujourd'hui en vente : Millésime 2001



Terroir : Les 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 (20%), grenache noir (40%), mourvèdre (10%), carignan (40%). Rendement moyen de 35 hl/hect. Longue fermentation alcoolique, fermentation malolactique en barrique. Elevage en barriques (10% de bois neuf) pendant 12 mois et en cuve pendant 6 mois. Elevage en bouteilles pendant 6 mois.

Dégustation : Robe rouge rubis. Nez complexe de cassis écrasé. L'attaque est franche avec une bonne acidité. Les tanins sont nobles et fondus. Le milieu de bouche est plein, riche en arômes fruités de cassis et framboises écrasées ; très élégante texture. Belle et longue finale réglissée.

C'est l'élégance et la souplesse qui caractérise Peyrals, un vin facile à boire dans de multiples occasions, notamment en accompagnement de viandes rouges et de fromages à pâtes cuites

Servir à 17°-19°.

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 – Site internet : www.blanville.com