



CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE - Poètes

Mourvèdre



Château Haut-Blanville est un domaine vinicole familial situé à Saint-Pargoire, proche de Montpellier dans l'Hérault (34). Créé en 1997 par Bernard et Béatrice Nivollet, ils passent actuellement la main à leurs filles et à l'équipe de Blanville. Spécialisé dans la production de vins monoparcels, chaque cuvée provient d'une parcelle minutieusement sélectionnée au fil des ans. Château Haut-Blanville propose des vins prêts à boire, à fort potentiel de garde, avec de longs élevages en barriques.

Terroir : Peyrals, calcaire, 250m d'altitude

Appellation : AOC Languedoc Grés de Montpellier

Couleur : Rouge

Millésime : 2020

Vendanges : Manuelles

Elevage : 36 mois en barriques de plusieurs vins

Alcool : 13.5% Vol

Jancis Robinson nous en parle :

« Un mourvèdre soyeux, onctueux et succulent (...) avec une fraîcheur balançant sa puissance. Graphite, charbon de bois, confiture de mûres, chocolat noir et grains de café. Des tannins comme des draperies de soie (...). Vous pouvez l'associer au chocolat (ou au canard à la sauce aux prunes).»

Corps : ● ● ● ● ○

Acidité : ● ● ● ● ○

Sucrosité : ● ○ ○ ○ ○

Tanins : ● ● ● ● ○

Longueur : ● ● ● ● ○

Garde : 10 ans et plus après le millésime

Arômes / Saveurs



Fumé, Cuir, épices, fruits noires
compotés

Accords Mets & Vins



Canard aux pruneaux,
Moussaka, Chocolat, tarte aux
pruneaux



93/100
(2010)



94/100
(2011)



94/100
(2011)

Wine Spectator

90/100 (2015)
92/100 (2012)



OR
(2016)

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

17/20 (2019)
17,5/20 (2015 & 2016)