

# HAUT-BLANVILLE

## Cuvée "Grande Réserve"



**Couleur :** Blanc  
**Cépage(s) :** 50% Chardonnay, 50% Roussanne  
**Millésime :** 2016  
**Prix public indicatif :** 9,50€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire  
**Vinification :** Traditionnelle en cuve inox.  
**Rendement :** 60hl/ha  
**Nombre de bouteilles :** 10 500  
**Élevage :** Inox  
**Certification bio :** Non  
**Méthode de Culture :** Raisonnée  
**Degré alcoolique :** 12,5%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Robe jaune paille avec des nuances argentées, lumineuse et limpide.  
**Nez :** Expressif et riche, il mêle des parfums floraux à des parfums de fruits à chair blanche et jaune sur un fond d'épices douces.  
**Bouche :** Belle attaque en bouche avec un vin qui restitue de façon gourmande et juteuse les parfums fruités du nez avec une dimension acidulée. L'évolution est plus puissante mais le gras est contrebalancé par un bon support acide.

### LE SERVICE

**Température :** 10-12°C  
**Accords mets et vins :** Poissons fins, sushis ou volaille crémée.  
**Conditionnement :** 75 cl

### DISTINCTIONS

**Pays d'Oc IGP Collection 2018**  
90/100 à Dis Vins Edition (Guide DVE)

