



CHÊNE BLEU

ABÉLARD 2012

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : belle robe carmin, limpide et profonde

Nez : une belle richesse sur des notes épicées de girofle, de réglisse, de poivre mêlées à des arômes de prune et de cerise.

Palais : ample et soyeux, frais avec des tanins fondus et quelques notes de fruits rouges bien mûrs, confiturés.

Finale : grande persistance épicées.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Accompagnera très bien vos rôtis de bœuf, de chevreuil, canards et légumes braisés.

Carafer 2 à 3 heures avant le service et à température ambiante.

Potentiel de vieillissement : 15-20 ans.

SPÉCIFICATIONS OENOLOGIQUES

Cépages : Grenache noir (85%), Syrah (15%)

Titre alcoolémique : 14°

pH : 3,6

Acidité Totale : 3,3 g/l (exprimée en sulfurique), 5,0 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : 0,5 g/l, vin tranquille

Elevage barriques : 18 mois

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : grenaches noirs âgés de plus de 40 ans, exposition Nord-Ouest, altitude 530 m, syrah âgées de 30 ans, exposition Sud-Ouest, altitude 540 m.

Sols : argilo-calcaire et très caillouteux.

Mode de conduite : double cordon de Royat à 6 coursons.

Vignes conduites sans traitement de synthèse.