



# CHÊNE BLEU

## ABÉLARD 2009

### NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : pourpre très profond.

Nez : riche expression de cerise confiturée, avec des notes de fruits noirs, de mûre et touches épicées de girofle, poivre et réglisse.

Palais : riche, concentré et élégant. Des tanins fins sur des arômes de fruits noirs.

Finale : grande persistance en bouche.

### SUGGESTIONS DE SERVICE

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

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

### SPÉCIFICATIONS OENOLOGIQUES

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

Titre alcoolémique : 15°

pH : 3,8

Acidité Totale : 2,7 g/l (exprimée en sulfurique), 4,1 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : 3,4 g/l, vin tranquille

Elevage barriques : 16 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.*