



CHÊNE BLEU

ABÉLARD 2010

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : Robe grenat, intense et brillante.

Nez : des notes de fruits rouges très mûrs, de cerises noires macérées à l'alcool et nuances de torréfaction et d'épices fines.

Palais : grande ampleur. Des tanins fins et ciselés. Une belle puissance sans lourdeur.

Finale : grande persistance aromatique.

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 ŒNOLOGIQUES

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

Titre alcoolémique : 14,5°

pH : 3,8

Acidité Totale : 2,8 g/l (exprimée en sulfurique), 4,3 g/l (exprimée en tartrique)

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

Élevage 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.