



CHÊNE BLEU

ALIOT 2015

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : belle couleur jaune paille, brillante et limpide, avec des reflets vert-dorés.
Nez : intense et riche, belle complexité aromatique sur des notes de verveine mêlées d'amandes grillées et de brioche au beurre, légèrement mellifère.
Palais : frais et acidulé, beaucoup d'élégance et une grande finesse, sur une légère salinité minérale. Des touches de tilleul. Une belle rondeur légèrement vanillée.
Finale : une très belle longueur.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Blanc de style bourguignon, se mariera bien avec saumon ou volailles à la crème, pâté et fromages français y compris de caractère. Servir chambré à 14°C.
Potentiel de vieillissement : 5-6 ans.

SPÉCIFICATIONS OENOLOGIQUES

Cépages : Roussanne (65%), Grenache blanc (30%), Marsanne (5%), touches de Viognier
Titre alcoolémique : 14°
pH : 3,4
Acidité Totale : 3,9 g/l (exprimée en sulfurique), 5,9 g/l (exprimée en tartrique)
Sucres résiduels : 1,8 g/l, vin tranquille.
Elevage demi-muids 8 mois

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : âgées de 13 ans, exposition Nord, altitude 550 m.
Sols : argilo-limoneux et très caillouteux.
Mode de conduite : simple cordon de Royat à 4 coursons.

Vignes conduites sans traitement de synthèse.