



CHÊNE BLEU

HÉLOÏSE 2009

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : rubis intense aux reflets brillants.

Nez : riche et intense. Des notes de torréfaction, de moka, de gousse de vanille et d'amandes grillées mêlées à des arômes de truffe.

Palais : vin riche et concentré, plein de chair et de volume avec des tanins soyeux et fins.

Notes de fruits rouges très mûrs.

Finale : grande longueur.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Un vin généreux et intense, à servir de préférence avec de l'agneau ou des viandes rouges et des légumes braisés.

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

SPÉCIFICATIONS

Cépages : Syrah (60%), Grenache noir (36%), Viognier (4%)

Titre alcoolémique : 14.5°

pH : 3,7

Acidité Totale : 3,4 g/l (exprimée en sulfurique), 5,2 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : 3,6 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.