



## CHÊNE BLEU

### ABÉLARD 2011

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : Robe carmin, très intense, profonde et brillante.

Nez : très intense aussi avec des notes de fruits à l'alcool, de cerises noires, de prunes, de réglisse mêlées à des notes de torréfaction et d'épices fines.

Palais : puissante, ample, veloutée avec des tanins fondus, très enrobés. Des notes de cacao, de moka, mêlées à des notes de fruits noirs.

Finale : grande persistance aromatique, sur des notes d'épices et de prune.

#### SUGGESTIONS DE SERVICE

Accompagnera très bien vos rôtis de bœuf, de chevreuil, canards et légumes braisés. Carafes 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 : 15°

pH : 3,8

Acidité Totale : 3,0 g/l (exprimée en sulfurique), 4,6 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : 1,7 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.*