



CHÊNE BLEU

ALIOT 2012

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : belle couleur jaune paille, brillante et limpide, avec des reflets dorés.

Nez : intense et complexe, notes subtiles de tilleul légèrement anisé mêlé d'amandes grillées et de brioche au beurre.

Palais : fraîcheur étonnante portée par une belle acidité, grande élégance et grande finesse, des notes minérales avec une pointe de citron vert.

Finale : 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.

SPÉCIFICATIONS OENOLOGIQUES

Cépages : Roussanne (65%), Grenache blanc (30%), Marsanne (5%), touches de Viognier

Titre alcoolémique : 13°

pH : 3,4

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

Sucres résiduels : 1,3 g/l, vin tranquille.

Elevage demi-muids 9 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.