



HÉLOÏSE 2013



RAISON D'ÊTRE

Cuvée Prestige à base de syrah, en honneur d'Héloïse d'Argenteuil, disciple puis amante de Pierre Abélard, courageuse et en avance sur son époque. Invoque l'élégance et la finesse de cette syrah d'altitude, accompagnée d'un grenache charnu et une touche de roussanne aromatique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : une belle robe rouge intense et brillante.

Nez : complexe sur des arômes de fruits noirs avec une touche légèrement truffée.

Palais : ample et rond, belle élégance, du fruit mûr et des tanins fins.

Finale : belle persistance avec une finale sur la truffe.

Potentiel de vieillissement : 10-12 ans.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Un vin généreux et intense avec un fort potentiel de vieillissement, à servir avec gibiers de plumes, volaille, agneau et légumes braisés. Carafes 2 à 3 heures avant le service et à température ambiante.

SPÉCIFICATIONS CÉNOLOGIQUES

Cépages : syrah (65%), grenache noir (31%), roussanne (4%)

Titre alcoolémique : 13,5° | pH : 3,7

Acidité Totale : 3,6 g/l (exprimée en sulfurique), 5,6 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : 0,6 g/l, vin tranquille

Élevage barriques : 18 mois

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : grenaches noirs âgés de plus de 60 ans, exposition Nord-Ouest, altitude 530 m, syrahs âgées de plus de 50 ans, exposition Sud-Ouest, altitude 540 m.

Sols : argilo-calcaire et très caillouteux.

Mode de conduite : double cordon de Royat à 6 coursons.

CONDUITE DU VIGNOBLE

Vignes conduites sans traitement de synthèse, certifiés BeeFriendly et HVE niveau 3 (développement durable).