



## CHÊNE BLEU

### HÉLOÏSE 2012

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : très belle robe pourpre, intense et brillante

Nez : une belle complexité faite d'arômes de truffe, de fruits noirs, de mûres avec une touche florale de violette.

Palais : une bouche charnue, dense et élégante à la fois, avec une belle vivacité sur des tanins fins et ciselés.

Finale : grande longue sur des notes de fruits noirs et de truffes.

#### SUGGESTIONS DE SERVICE

Un vin généreux et intense avec un fort potentiel de vieillissement, à servir de préférence avec de l'agneau ou des viandes rouges et des légumes braisés. Carafer 2 à 3 heures avant le service et à température ambiante. Potentiel de vieillissement : 10-12 ans.

#### SPÉCIFICATIONS OENOLOGIQUES

Cépages : Syrah (65%), Grenache noir (31%), Roussanne (4%)

Titre alcoolémique : 14°

pH : 3,6

Acidité Totale : 3,3 g/l (exprimée en sulfurique), 5,0 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : 0,5 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 âgés 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.*