



ASTRALABE 2018



RAISON D'ÊTRE

Un assemblage grenache-syrah vibrant et facile à boire, cette cuvée doit son nom au fils d'Abélard et Héloïse, les célèbres amants du Moyen-Age. Plus jeune en âge et en esprit que ses « parents » complexes, il vise à montrer un fruit croquant, mais aussi belles épices, concentration et persistance.

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : robe rouge subtile, belle brillance à reflets pourpre.

Nez : robe rouge subtile, belle brillance à reflets pourpre.

Palais : un velouté frais, enrobé, les tanins sont fins et soyeux.

Finale : belle persistance aromatique et fraîcheur de la bouche, les notes révélées au nez se retrouvent également en dégustation.

Des notes épicées viennent complexifier la bouche.

Potentiel de vieillissement : 3-5 ans.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Un vin généreux, gourmand et fruité. S'accorde parfaitement avec les viandes rouges, les volailles, les poissons grillés, les légumes braisés, les fromages et la cuisine méditerranéenne.

SPÉCIFICATIONS ŒNOLOGIQUES

Cépages : grenache noir (80%), syrah (20%)

Titre alcoolémique : 14° | pH : 3,78

Acidité Totale : 2,79 g/l (exprimée en sulfurique), 4,2 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : <0,5 g/l, vin tranquille | Bouchons : liège

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : assemblage de grenaches noirs âgés de plus de 60 ans et d'autres plus jeunes, exposition Nord-Ouest, altitude 530 m, syrah âgées de plus 30 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

Vin biologique (certifié Ecocert). Vignes conduites sans traitement de synthèse, certifiés Bee Friendly et HVE niveau 3 (développement durable).