



CHÊNE BLEU

ASTRALABE BLANC 2019

NOTES DE DEGUSTATION

Apparence : joli jaune pâle avec des reflets verts clairs.

Nez : frais, aromatique et complexe sur des notes florales et de pêche blanche.

Palais : acidulé et rond, des notes de pêches blanches et d'agrumes, bouche gourmande.

Finale : une belle persistance très aromatique.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Un vin généreux, gourmand et fruité. S'accordera parfaitement à des plats de saison (poissons, crustacés, viandes blanches). Idéale sur de la cuisine méditerranéenne ou des salades composées.

Potentiel de vieillissement : 2-5 ans.

SPÉCIFICATIONS ŒNOLOGIQUES

Cépages : Grenache blanc (55%), Rolle (20%), Clairette (10%),

Roussanne (10%) et Viognier (5%).

Titre alcoolémique : 13°

pH : 3,4

Acidité Totale : 2,1 g/l (exprimée en sulfurique), 3,2 g/l (exprimée en tartrique)

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

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : assemblage de grenaches blancs, de roussannes et de viogniers âgés de plus de 18 ans et d'autres cépages plus jeunes, exposition Nord-Ouest, altitude 540 m.

Sols : argilo-calcaire et très caillouteux.

Mode de conduite : simple cordon de Royat à 5 coursons.



Agriculture biologique (Ecocert)