



# HÉLOÏSE 2014



## 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 : pourpre profond et brillant.

Nez : riche et intense, avec du fruit et des notes d'épices.

Palais : Corsé, avec des fruits mûrs et un côté animal.

Finale : belle longueur en bouche.

Potentiel de vieillissement : 15-20 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 ŒNOLOGIQUES

Cépages : syrah (70%), grenache noir (26%), roussanne (4%)

Titre alcoolémiqum : 14° | pH : 3,74

Acidité totale : 3,36 g/l (exprimée en sulfurique), 5,04 g/l (exprimée en tartrique)

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

Élevage barrique : 18 mois

## PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : grenaches noirs âgés de plus de 60 ans, exposition Nord-Ouest, altitude 530 m, syrah 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.