



## CHÊNE BLEU

### HÉLOÏSE 2011

#### Notes de dégustation

Apparence : magnifique couleur carmin, très profonde, violacée et intense.

Nez : d'une grande richesse, avec des notes de café, fruits noirs, de truffe, de moka et de myrtille.

Palais : belle complexité avec un grand équilibre, à la fois frais et concentré, charnu.

Finale : très long en bouche, sur des notes de fruits noirs très persistantes et des tanins d'une belle finesse.

#### 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 œnologiques

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

Titre alcoolémique : 15°

pH : 3,7

Acidité Totale : 3,4 g/l (exprimée en sulfurique), 5,2 g/l (exprimée en tartrique)

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

Elevage barriques : 18 mois

#### Présentation du vignoble

Vignes : Grenache noir âgé de plus de 40 ans, exposition Nord-Ouest, altitude 530m, Syrah âgé de 30 ans, exposition Sud-Ouest, altitude 540m.

Sols : argilo-calcaire et très caillouteux.

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

*Vignes conduites sans traitement de synthèse.*