



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.