



# ABÉLARD 2013



## RAISON D'ÊTRE

Cuvée Prestige à base de grenache, nommé en honneur du grand penseur et philosophe Pierre Abélard, pour refléter l'intensité et la puissance amenées par nos vieilles vignes aux petits rendements, juxtaposés à de la fraîcheur d'une syrah d'altitude, élégante et épicée.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : une robe rouge rubis, limpide et dense.

Nez : des notes d'épices fines, de poivre blanc avec de la cerise noire mûre.

Palais : souple et soyeux, des fruits rouges bien mûrs sur de jolis tanins fondus.

Finale : belle longueur soyeuse.

Potentiel de vieillissement : 15-20 ans.

## SUGGESTIONS DE SERVICE

Accompagnera très bien le gibier tel le chevreuil, mais aussi rôtis de bœuf, agneau, légumes braisés, plats épicés et fromages salés. Carafes 2 à 3 heures avant le service et servir à température ambiante ou plus fraîche.

## SPÉCIFICATIONS ŒNOLOGIQUES

Cépages : grenache noir (85%), syrah (15%)

Titre alcoolémique : 14° | pH : 3,7

Acidité totale : 3,3 g/l (exprimée en sulfurique), 5,1 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : 0,6 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.