



# ABÉLARD 2014



## 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 : grenat intense.

Nez : prune avec des notes de fruits mûrs et sucrés.

Palais : corsé, avec des tanins fins et des notes poivrées.

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 CÉNOLOGIQUES

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

Titre alcoolémique : 14° | pH : 3,74

Acidité totale : 3,14 g/l (exprimée en sulfurique), 4,71 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.