



HÉLOÏSE 2015



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. Elle évoque 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 : ample avec des saveurs de fruits noirs mûrs.

Finale : très longue et rafraîchissante.

Potentiel de vieillissement : 15-20 ans.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Un vin généreux et intense avec un fort potentiel de vieillissement, à servir avec gibiers à plumes, volailles, agneau et légumes braisés. Carafier au moins une heure avant le service et servir à température ambiante.

SPÉCIFICATIONS ŒNOLOGIQUES

Cépages : syrah (78%), grenache noir (18%), roussanne (4%)

Titre alcoolémique : 14° | pH : 3,7

Acidité totale : 2,90 g/l (exprimée en sulfurique), 4,40 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.