



CHÊNE BLEU

ABÉLARD 2006

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : rubis très intense.

Nez : riche expression de mûre confiturée, avec des notes de garrigue, de réglisse et d'épices.

Palais : intense et concentré, notes de mûre et de griotte, épicé, des tanins soyeux qui apportent structure et profondeur, élégant et puissant à la fois, un vin masculin.

Finale : ample et très longue.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Accompagnera très bien vos rôtis de bœuf, de chevreuil, canards et légumes braisés.

Carafer 2 à 3 heures avant le service et à température ambiante. Potentiel de vieillissement : 15-20 ans.

SPÉCIFICATIONS OENOLOGIQUES

Cépages : Grenache noir (80%), Syrah (20%)

Titre alcoolémique : 15°

pH : 3,3

Acidité Totale : 3,2 g/l (exprimée en sulfurique), 4,8 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : 2,8 g/l, vin tranquille

Elevage barriques : 11 mois

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : grenaches noirs âgés de plus de 40 ans, exposition Nord-Ouest, altitude 530 m, syrah âgées de 30 ans, exposition Sud-Ouest, altitude 540 m.

Sols : argilo-calcaire et très caillouteux.

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

Vignes conduites sans traitement de synthèse.

www.chenebleu.com

www.laverriere.com