



# CHÊNE BLEU

## AL I O T 2 0 1 1

### NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : joli jaune d'or brillant et limpide.

Nez : riche, complexe avec des notes de fruits blancs, de pêches, de poires au sirop sur des notes florales mêlées à de l'amande grillée.

Palais : velouté et généreux. Des notes de fruits blancs et de brioche au beurre.

Finale : intense et très persistant.

### SUGGESTIONS DE SERVICE

Blanc de style bourguignon, se mariera bien avec saumon ou volailles à la crème, pâté et fromages français y compris de caractère. Servir chambré à 14°C.

Potentiel de vieillissement : 5-6 ans.

### SPÉCIFICATIONS OENOLOGIQUES

Cépages : Roussanne (65%), Grenache blanc (30%), Marsanne (5%), touches de Viognier

Titre alcoolémique : 14°

pH : 3,4

Acidité Totale : 3,0 g/l (exprimée en sulfurique), 4,6 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : 3.1 g/l, vin tranquille.

Elevage demi-muids 7 mois

### PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : âgées de 12 ans, exposition Nord, altitude 550 m.

Sols : argilo-limoneux et très caillouteux.

Mode de conduite : simple cordon de Royat à 4 coursons.

*Vignes conduites sans traitement de synthèse.*