



CHÊNE BLEU

HÉLOÏSE 2007

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : une robe rubis aux reflets pourpre.

Nez : intense, concentré et riche en fruits rouges mûrs, avec des notes de poivre noir et de fumé, de bois de cèdre, douces épices.

Palais : vin puissant avec un bel équilibre et structuré par des tanins veloutés, le grenache très mûr apporte des notes vibrantes de fruits rouges à la force d'une syrah intense.

Finale : riche et persistante.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Un vin généreux et intense avec un fort potentiel de vieillissement, à servir de préférence avec de l'agneau ou des viandes rouges et des légumes braisés. Carafes 2 à 3 heures avant le service et à température ambiante.

Potentiel de vieillissement : 7-10 ans.

SPÉCIFICATIONS OENOLOGIQUES

Cépages : Syrah (60%), Grenache noir (37%), Viognier (3%)

Titre alcoolémique : 14.5°

pH : 3,6

Acidité Totale : 3,6 g/l (exprimée en sulfurique), 5,5 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : 2,3 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