



CHÊNE BLEU

HÉLOÏSE 2010

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : joli grenat profond et brillant sur des reflets acajou.

Nez : intense avec des notes réglissées, épicées et de fruits confiturés. Impressions de cire d'abeille mêlées à des notes de prunes et de cuir. De légers arômes de truffe.

Palais : velouté et tanins très fondus. Une belle matière. Beaucoup d'ampleur.

Finale : beaucoup de longueur et d'épices douces.

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.

Carafer 2 à 3 heures avant le service et à température ambiante.

SPÉCIFICATIONS

Cépages : Syrah (63%), Grenache noir (35%), Viognier (2%)

Titre alcoolémique : 14°

pH : 3,8

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

Sucres résiduels : 0,6 g/l, vin tranquille

Elevage barriques : 18 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.