



CHÊNE BLEU 2016 ABÉLARD

IGP Vacluse, Vallée de la Rhône

\$195.28 particulier | \$169.85 titulaire | *UVC 6

Importation Privée #14785806

Perché sur les collines isolées de Provence, le Chêne Bleu est plus qu'un domaine viticole : c'est une vision audacieuse qui prend vie. Fondé par Xavier et Nicole Rolet, et guidé par le vigneron Jean-Louis Gallucci, le domaine est devenu une référence en matière de vins fins et d'innovation. Niché dans une réserve de biosphère de l'UNESCO, le domaine s'est engagé dans la voie de la viticulture durable, pratiquant l'agriculture biologique et biodynamique bien avant que cela ne soit à la mode. Chaque cuvée est méticuleusement élaborée en petites quantités, avec un niveau de précision qui rivalise avec les grands vins de Bourgogne, tout en respectant l'âme et le caractère du Rhône méridional.

 Certifié biologique par Ecocert	 Grenache noir 85%, Syrah 15%	 14.3% ABV <0.5 g/l
--	--	---



Assemblage phare à dominante Grenache, nommé en hommage au philosophe Pierre Abélard pour refléter son intensité puissante et profonde. Met en valeur l'opulence et la concentration des vieilles vignes de Grenache, soutenues par la Syrah pour une structure et une complexité accrues.

Grenache noir de plus de 60 ans, exposition nord-ouest à 530 m d'altitude

Syrah de plus de 50 ans, exposition sud-ouest à 540 m

Aucun traitement synthétique afin d'assurer la santé des vignes et des sols.



Le vin fermente en cuves inox, puis poursuit son élevage pendant 18 mois en fûts de chêne français, dont 50 % de bois neuf, afin d'affiner sa structure et d'enrichir sa complexité aromatique.



Robe grenat profonde et brillante. Nez de fruits rouges et d'épices, avec des nuances de cannelle, de vanille et de moka. Bouche ample et structurée, marquée par des fruits rouges mûrs, des notes d'olive noire et de poivre, soutenue par des tanins veloutés. Finale longue, portée par les épices. Potentiel de garde : 15-20 ans.



CHÊNE BLEU