

CHÊNE BLEU 2018 ALIOT

IGP Vacluse, Vallée de la Rhône

\$130.35 particulier | \$113.37 titulaire | *UVC 6

Importation Privée #15375340

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	 Roussanne 65%, Grenache blanc 30%, Marsanne 5%, touche de Viognier	 14.5% ABV <0.5 g/l
---	--	--



Cuvée blanche emblématique à base de Roussanne, nommée en hommage à Aliot de Montvin, le noble qui fit construire en 1427 un atelier de verrerie sur la propriété. Vin très structuré, conçu pour exprimer une remarquable complexité aromatique, une grande texture et un fort potentiel de garde.

Vignes : 17 ans, exposition nord à 550 m.

Sol : Marne calcaire (argile et calcaire), très caillouteux.

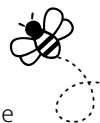
Aucun traitement synthétique utilisé; les principes de la biodynamie assurent la santé de la vigne et du sol.



8 mois en demi-muids. Ce vin tardif bénéficie d'un vieillissement en bouteille, offrant un caractère savoureux qui comprend des saveurs de camomille, de truffe et de terre chaude. Son étiquette distinctive reflète l'engagement du domaine en faveur de l'innovation et de l'art, ce qui en fait un ajout remarquable à toute carte des vins.



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.



CERTIFIED

