



CHÊNE BLEU ASTRALABE 2024

IGP Vacluse, Vallée de la Rhône

\$68,93 particulier | \$59,95 titulaire | *UVC 6



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 blanc 20%, Rolle 20%, Clairette 15%, Roussanne 10%	 14% ABV <1 g/l
---	---	---



Vignobles d'altitude situés dans les Dentelles de Montmirail. Vignobles du domaine exposés au nord, situés à plus de 500 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires très caillouteux. Vignobles d'altitude implantés sur des sols argilo-calcaires très caillouteux. Les nuits fraîches favorisent une maturation lente qui préserve la fraîcheur et l'intensité aromatique, tandis que les sols pierreux apportent concentration, structure et tension minérale.



Production en petites quantités avec une approche peu interventionniste et une vinification parcellaire. Les raisins sont récoltés avec soin puis vinifiés afin de préserver la fraîcheur, la pureté aromatique et l'expression des cépages. Une manipulation délicate et une fermentation à température contrôlée mettent en valeur le caractère floral, la richesse et l'équilibre naturel du vin.



Pendant blanc d'Astralabe Rouge, cet assemblage rhodanien allie fraîcheur, précision et une remarquable polyvalence gastronomique. Robe jaune pâle brillante aux reflets argentés. Le nez est expressif, dévoilant des arômes de pomme verte, d'agrumes, de poire et de délicates fleurs blanches. La bouche est vive et éclatante, portée par des notes de fruits blancs croquants, une belle acidité, une texture ample et une longue finale rafraîchissante aux accents de zeste de citron.



Servir entre 12 et 14 °C. À déguster dès maintenant ou à conserver 2 à 3 ans. Accord idéal avec les fruits de mer, les poissons blancs saisis, un curry doux aux crevettes, un veau, ou la cuisine méditerranéenne. D'une remarquable polyvalence, il accompagne également à merveille les desserts délicatement sucrés, comme une panna cotta à la poire ou un nougat glacé.

