



CHÊNE BLEU 2016 HELOISE

IGP Vacluse, Vallée de la Rhône

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

Importation Privée #14785814

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	 Syrah 63%, Grenache 35%, Viognier 2%	 14% ABV <0.52 g/l
--	---	--



Élégante et maîtrisée. Héloïse porte ce nom pour son équilibre entre puissance et retenue. Ce mélange dominé par la Syrah offre une texture mûre et souple. La Syrah s'harmonise parfaitement au Grenache parfumé, tandis qu'une touche de Viognier d'altitude apporte une envolée florale, rappelant le style du Nord de la Vallée du Rhône.

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

Vignes de Grenache de plus de 60 ans, exposées nord-ouest à 530 m

Marnes calcaires (argile et calcaire), très pierreuses Aucun traitement

synthétique utilisé; les principes de la biodynamie

assurent la santé de la vigne et du sol.



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.



Nez riche et complexe de mûres et de prune, avec des notes de bois de cèdre et d'olives. En bouche, fruits noirs, réglisse et une touche de menthol, équilibrés par une fraîcheur séduisante. Les tanins sont soyeux jusqu'à une longue finale.



CHÊNE BLEU