



CHÊNE BLEU 2023 ROSÉ
IGP Vacluse, Vallée de la Rhône
\$66,43 particulier | \$57,78 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	 84% Grenache, 12% Mourvèdre, 4% Syrah	 13% ABV 0.5 g/l
--	---	---



Vignobles d'altitude situés dans les Dentelles de Montmirail.
Vignes de Grenache Noir âgées de 20 à 70 ans plantées sur des coteaux exposés nord-ouest à 530 m d'altitude, complétées par des parcelles de Syrah et Mourvèdre exposées sud-ouest autour de 540 m.
Sols argilo-calcaires pierreux en altitude, avec des nuits fraîches favorisant une maturation lente. Un terroir qui apporte fraîcheur, tension et élégance tout en conservant la concentration du Rhône Sud.



Rosé de pressurage direct avec une courte macération pelliculaire, fermenté à basse température et élevé principalement en cuves inox avec une petite portion en fûts de chêne français afin de préserver la fraîcheur tout en apportant texture et complexité.



Robe saumon claire aux reflets argentés. Le nez est expressif et raffiné, dévoilant des arômes de framboise, groseille, pomelo, lime et de délicates notes florales. La bouche est fraîche mais texturée, alliant richesse et élégance avec des saveurs de grenade, coing et fleurs blanches, soutenues par une fine minéralité. La finale est longue, vibrante et citronnée, avec une belle profondeur et un potentiel de garde remarquable pour un rosé.



Servir à 10–12 °C. À déguster jeune pour sa fraîcheur et son éclat aromatique, mais peut évoluer élégamment pendant 3 à 5 ans. Idéal avec les fruits de mer, le homard, le tataki de saumon, les poissons marinés, les rouleaux de printemps, les mille-feuilles salés, ainsi que les desserts à base de chocolat blanc et de fruits rouges.

