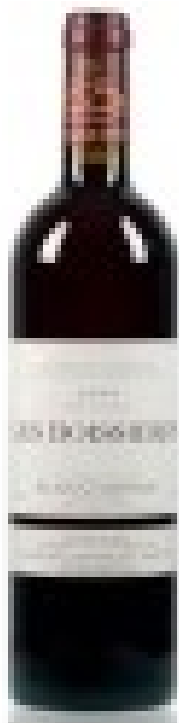


Domaine Alain Chabanon Languedoc "Les Boissières" rouge 2006



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2006

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Boissières

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

En octobre 2015, Alain Chabanon a bien voulu nous céder les derniers 2006 disponibles, qu'il gardait jalousement au domaine. "Ils commencent à être vraiment bons" disait-il. Quand on connaît la modestie du personnage, c'est un signe pour cette grande cuvée à majorité grenache ! Elle a d'ailleurs encore de belles années devant elle.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHABANON
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Alain Chabanon "Les Boissières" 2006

Guide Bettane + Desseauve : *Vin épuré, avec des fruits qui commencent à évoluer autour d'une trame tannique classique du millésime. La persistance de la finale en fait un joli vin de gastronomie, une gardiane, un tajine aux pruneaux, par exemple.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépages : Grenache | Syrah | Mourvèdre

Age moyen des vignes : 29 ans

Terroir et mode de culture : Sols pauvres et caillouteux de type argilo-calcaire. Les vignes sont travaillées en culture biodynamique, sous contrôle Demeter, avec labour intégral des sols et absence totale d'apports d'engrais.

Rendement : 23 hectolitres/hectare

Vendanges : Manuelles uniquement le matin, en cagettes ajourées

Vinification : Après passage sur table de tri, mise en cuve par gravité. Pas de levurage. Vinification traditionnelle alternant pigeages et remontages. Macération de 5 semaines. Pressurage pneumatique.

Élevage : 36 mois en cuve acier inox.

Production : 3000 bouteilles environ;

Conseils de dégustation : Déboucher, ou mieux, verser en carafe au minimum 2 heures avant de servir à une température de 14 à 16 °C

Apogée prévisible : années 2014 à 2017

Visionnez la **vidéo d'Alain Chabanon** qui présente sa cuvée:

Le vigneron nous parle de sa cuvée "Les Boissières" qui est selon lui la plus difficile à élaborée. C'est un vin qui allie finesse et élégance.