

# 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 CUVEES 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.