

Domaine Alain Chabanon "Le Merle aux Alouettes" rouge 2013



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Alain CHABANON
Millésime: 2013
Appellation: IGP Pays d'Oc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Merle aux Alouettes
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 14.5/20
Cépage dominant: merlot

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Une des plus grandes cuvées d'Alain Chabanon, à base de merlot (comme son nom l'indique ;-) élevée pendant trois ans au domaine.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Alain Chabanon Le Merle aux Alouettes 2013 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : *Le style s'avère toujours aussi*

précis et rigoureux. Il donne sa pleine mesure cette année avec les 2013. Nous avons été enthousiasmés par Le Merle aux Alouettes ; malgré l'ampleur de sa chair et sa saveur chocolatée, ce pur merlot conserve vigueur et tension. Amusez-vous à le glisser à l'aveugle au milieu de beaux pomerols (pas forcément du même millésime).

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 14,5/20, fourchette d'apogée : 2021-2024.

Fiche Technique rédigée par **Alain Chabanon** :

Cépage : merlot

Age moyen des vignes : 25 ans

Terroir et mode de culture : Parcille du "Mas Garrigou". 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 : 26 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 .

Elevage : 36 mois dont 24 en barriques de chêne français.

Mise en bouteille : En Juin 2013. Pas de collage ni de filtration.

Production : 4 200 bouteilles de 75cl et 200 magnums.

Conseils de dégustation : Déboucher, ou mieux, verser en carafe au minimum 2 heures avant de servir à une température de 15 à 17 °C.

Apogée prévisible : années 2020 à 2022

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

Le vigneron explique que sa cuvée "Le Merle aux alouettes" est issue d'un terroir assez unique et exceptionnel, le Mas Garrigou.