

# 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 CUVÉES 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** : Parcelle 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.