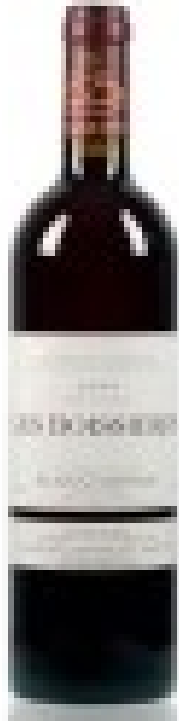


# Domaine Alain Chabanon Languedoc "Les Boissières" rouge 2011



Prix du produit :

**156,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2011

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 :**

La cuvée biodynamique à majorité grenache signée Chabanon, très caractéristique des graves (drainantes) de cette parcelle unique qui ne produit que 3000 bouteilles. Grande finesse et élégance, et ce pendant longtemps !

**Description du produit :**

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

Fiche Technique rédigée par le domaine **Alain Chabanon** sur "**Les Boissières**" rouge 2011 :

**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.

**Elevage** : 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 2017 à 2021

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 élaborer. C'est un vin qui allie finesse et élégance.