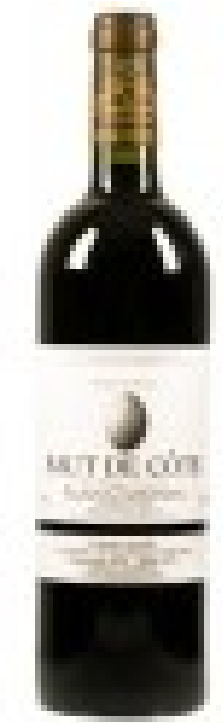


# Domaine Alain Chabanon Languedoc "Saut de Côte" rouge 2007



Prix du produit :

**102,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2007

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Saut de Côte

RVF: 17/20

Cépage dominant: mourvèdre

**Description brève du produit :**

**17/20 et coup de coeur RVF.** Grand millésime 2007. Une cuvée à majorité mourvèdre, élevée 36 mois en cuve béton ovoïde. A la différence des mourvèdres traditionnels plutôt animaux (Bandol, Espagne), Saut de Côte est plus fin grâce à son élevage : la tension, l'élégance et la fraîcheur sont omniprésentes. Et quelle longueur !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Alain Chabanon Languedoc Saut de Côte 2007 :**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : coup de coeur, 17/20. *Expression épurée et complexe, finement terrienne et camphrée. La générosité languedocienne n'est pas bridée mais canalisée dans ce très bel exercice d'élevage (en cuve béton ovoïde) .*

Fiche Technique rédigée par **Alain Chabanon** :

**Cépages** : Mourvèdre | Syrah

**Age moyen des vignes** : 18 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** : 27 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 ovoïde béton non ferraillée.

**Production** : 1 800 bouteilles

**Conseil de dégustation** : Servir à une température de 15 à 17 °C

**Apogée** prévisible : années 2018 à 2022

**Alain Chabanon nous parle de sa cuvée en vidéo** :

Le vigneron nous présente sa cuvée "Saut de cote", qu'il décrit comme un vin "tendu, élégant, et avec beaucoup de fraîcheur"