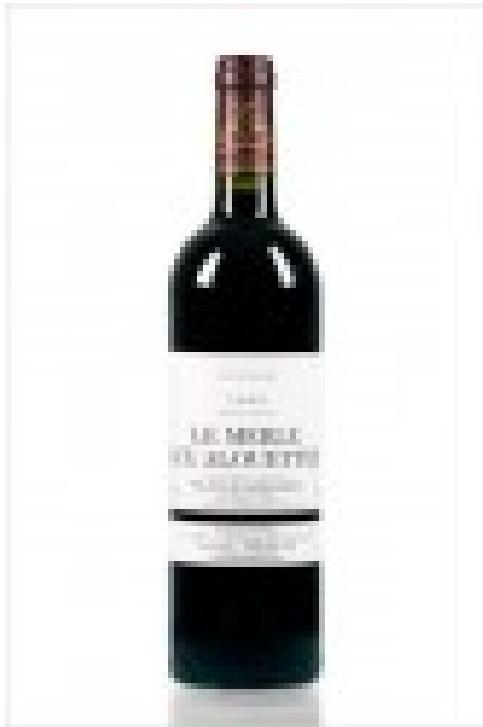


# Domaine Alain Chabanon "Le Merle aux Alouettes" rouge 2011



Prix du produit :

**87,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): Alain CHABANON  
Millésime: 2011  
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: 15,5/20  
Cépage dominant: merlot

## Description brève du produit :

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" rouge 2011** :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016:** *Très joli vin, plénitude réfléchie et patinée.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine:**

**Cépage :** merlot

**Age moyen des vignes :** 25 ans

**Terroir et mode de culture :** Parcellle 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.