

Domaine Alain Chabanon "Le Merle aux Alouettes" rouge 2016



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2016

Appellation: IGP Pays d'Oc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Cépage dominant: merlot

Description brève du produit :

91/100 RVF. Une des plus grandes cuvées d'Alain Chabanon, à base de merlot (comme son nom l'indique ;-)) élevée pendant trois ans au domaine. Sortie des chais en mai 2020, parfait à déguster pour les 5 à 10 prochaines années.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHABANON
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine Alain Chabanon "Le Merle aux Alouettes" 2016 rouge

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. *Le merlot fait mouche avec le Merle aux Alouettes, auquel un élevage long confère de la patine, sans y perdre en fruit !*

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 : Pas de collage ni de filtration.

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

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.