

Domaine Alain Chabanon "Le Merle aux Alouettes" rouge 2018



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Alain CHABANON
Millésime: 2018
Appellation: IGP Pays d'Oc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Merle aux Alouettes
RVF: 92/100
Cépage dominant: merlot
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

92/100 RVF. Une des plus grandes cuvées d'Alain Chabanon, à base de merlot (comme son nom l'indique ;-) élevée pendant trois ans au domaine. Mise en bouteille en juin 2021, parfaite à déguster pour les 5 à 10 prochaines années.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHABANON + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Alain Chabanon Le Merle aux Alouettes 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100. "Le Merle aux Alouettes, issu du même cépage (merlot) est plus complexe (que le Petit Merle aux Alouettes), avec sa pointe truffée et ses tanins poudrés".

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Assemblage : 100% Merlot

Terroir et mode de culture : Sol pauvre de type argilo-calcaire avec gros graviers roulés. Les vignes sont travaillées en culture **biodynamique**, sous contrôle Demeter, avec labour intégral des sols et absence totale d'apports d'engrais.

Age moyen des vignes : 33 ans

Rendement : 30 hectolitres/hectare.

Vendanges : Manuelles, en cagettes ajourées.

Vinification : Après passage sur Table de Tri, mise en cuve par gravité. Pas de levurage. Vinification traditionnelle. Macération de 5 semaines. Pressurage pneumatique.

Elevage : 36 mois , dont 24 en foudre de chêne français

Mise en bouteille en juin 2021. Pas de collage. Pas de filtration. Production de 4 060 bouteilles.

Degré: 13%.vol

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

Antériorité de la cuvée : premier millésime en 1999

Apogée prévisible : années 2028-2032.

Accords mets / vins : Pouarde à la broche, purée truffée Confit de canard, cèpes grillés Quasi de veau en cocotte Coq au vin et tagliatelles fraîches.

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.