

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 : Poularde 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.
