

Domaine Alain Chabanon "Saut de Côte" rouge 2018



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2018

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Saut de Côte

RVF: 93/100

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

93/100 RVF. Une cuvée à majorité mourvèdre, élevée 36 mois en cuve béton ovoïde. A la différence des mouvèdres 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 "Saut de Côte" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100. "Saut de Côte, assemblage de mourvèdre et de syrah élevés patiemment en œuf de béton, offre un caractère plus méditerranéen, avec ses notes d'olives noires et de fruits mûrs".

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Assemblage : 80% Mourvèdre et 20 % Syrah

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 : 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.

Élevage: 36 mois en CUVE OVOÏDE BÉTON Mise en bouteille en Juillet 2019 Production de 2 800 bouteilles

Degré : 13%.vol

Conseils de dégustation : Servir au cours d'un repas à une température de 15 à 17 °C.

Antériorité de la cuvée : premier millésime en 2007

Apogée prévisible : années 2023-2027.

Accords mets / vins : Côte de bœuf grillée à la moelle Pigeon rôti au sang Caneton rôti aux cerises noires Saint-Nectaire et Laguiole affinés.

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"