

# 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"