

# Domaine Alain Chabanon "Petit Merle aux alouettes" rouge 2019



Prix du produit :

**102,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2019

Appellation: IGP Pays d'Oc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Petit Merle aux Alouettes

RVF: 91/100

Bettane + Desseauve: 89/100

Cépage dominant: merlot

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

**91/100 RVF.** Comme son nom l'évoque discrètement, voilà un élégant "petit merlot" très facile d'accès, tout en rondeur et fraîcheur. Magnifique !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHABANON  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

---

## **Domaine Alain Chabanon Le Petit Merle aux Alouettes 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept.2021) : 91/100. *Le Petit Merle aux Alouette est un merlot épicié, rond et volumineux avec une belle énergie poivrée en finale.*

**Guide Bettane + Desseauve 2022** : 89/100. *Dans un style facile d'accès, le merlot a capté la fraîcheur et impose sa douceur de bouche.*

### **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.

**Vendanges** : Manuelles, 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.

**Élevage** : 10 mois en cuve inox. Pas de collage. Production de 10 700 bouteilles.

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

**Degré Alcoolique**: 13,5 %

**Apogée prévisible** : années 2023-2028.

**Accords mets / vins** : Sauté de cabri aux légumes nouveaux Crépinettes de lapin à la provençale Poitrine de porc confite, oignons doux Paupiettes de veau braisées aux olives.

Visionnez la **vidéo d'Alain Chabanon** qui présente sa cuvée: