

Domaine Alain Chabanon "Trélans" blanc sec 2017



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2017

Appellation: IGP Pays d'Oc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Trélans

RVF: 92/100

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

92/100 RVF. Cette cuvée doit son nom à un village de l'Aubrac, berceau de la famille Chabanon. C'est un assemblage rare de rolle (vermentino) et de chenin qui offre une bouche cristalline d'une longueur infinie... ou presque :-)

Description du produit :

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

Domaine Alain Chabanon "Trélans" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 92/100. *Trélans en blanc offre à la fois de la patine et du gras, apportés par un élevage en bois discret et une bouche cristalline.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Assemblage : 40 % Chenin, 60% Vermentino

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 : 24 hectolitres/hectare.

Vendanges : Manuelles, en cagettes ajourées.

Vinification : Pressurage pneumatique, débourbage léger à froid. Pas de levurage. Fermentation en cuve inox à température moyenne.

Elevage : 36 mois, dont 12 en foudres de chêne français

Mise en bouteille en juillet 2020

Production de 3 200 bouteilles

Degré: 13 %.vol

Conseils de dégustation : Servir à une température de 12 à 14 °C, à l'apéritif, sur des poissons nobles en sauce, ou sur un fromage de Roquefort.

Antériorité de la cuvée : premier millésime en 1995

Apogée prévisible : années 2024-2028.

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