

Domaine Alain Chabanon "Esprit de Font-Caude" rouge 2017



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2017

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Campredon

RVF: 96/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Coup de Coeur et 96/100 RVF: *Alain Chabanon signe sur 2017 un très grand Esprit de Font Caude. Un vin qui porte haut les couleurs du terroir de Montpeyroux, avec ses senteurs de camphre et d'épices, sa juste maturité, sa finale complexe et très longue.*

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Alain Chabanon "Esprit de Font-Caude" rouge 2017

Guide RVF de Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : **Coup de Coeur 96/100.**
Alain Chabanon signe sur 2017 un très grand Esprit de Font Caude. Un vin qui porte haut les couleurs du terroir de Montpeyroux, avec ses senteurs de camphre et d'épices, sa juste maturité, sa finale complexe et très longue.

Fiche Technique rédigée par le domaine

Cuvée porte-drapeau du domaine, elle en est aussi la partie la plus ancienne, composée à parts égales de mourvèdre et de syrah, plus une touche de grenache, beaucoup d'élégance pour ce vin qui se situe entre classicisme et modernité.

Assemblage : 45% Syrah, 45% Mourvèdre, 10% Grenache.

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 : 28/32 hectolitres/hectare.

Vendanges : Manuelles uniquement le matin, 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.

Elevage : 36 mois , dont 24 en foudres de chêne français.

Mise en bouteille en Juillet 2020 , Pas de collage.

Production de 4 030 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.

Apogée prévisible : années 2028-2032.

Conseils de dégustation : Servir à une température de 15 à 17 °C

Accords mets / vins :

Daube de boeuf au vin de Montpeyroux

Filet de taureau de Camargue en croûte

Lièvre à la broche en saupiquet

Noisettes de chevreuil et marrons braisés.

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

Alain Chabanon nous explique l'origine du nom de sa cuvée "Campredon", qui est un hommage à la famille de sa mère.