

Domaine Alain Chabanon "Le Merle aux Alouettes" rouge 2010 (75 cl)



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2010

Appellation: IGP Pays d'Oc

Couleur: rouge

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Merle aux Alouettes

RVF: 16,5/20

Description brève du produit :

Rare et superbe 2010 d'une des plus grandes cuvées d'Alain Chabanon, à base de merlot (comme son nom l'indique !;-) élevée pendant trois ans au domaine. 16,5/20 RVF.

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Alain Chabanon** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Le Merle aux Alouettes 2010 propose une expression épicée à la texture richement nuancée ; la truffe ne va pas tarder à poindre...*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Cépage merlot, âge moyen des vignes : 25 ans

Terroir et mode de culture : Parcelle du "Mas Garrigou". 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 : 26 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 barriques de chêne français.

Mise en bouteille : En Juin 2013. Pas de collage ni de filtration.

Production : 4 200 bouteilles de 75cl et 200 magnums.

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 2020 à 2022

Pour visionner la **vidéo descriptive** de la cuvée par Alain Chabanon, cliquez [ici](#).