

Domaine Alain Chabanon "Les Boissières" rouge 2010



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2010

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Boissières

RVF: 17/20

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ALAIN CHABANON

Commentaires sur ce **Domaine Alain Chabanon "Les Boissières" rouge 2010** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *"Grenache capiteux et expansif, propulsé par une énergie hors du commun, il affiche une magnifique précision de formes et de saveur."*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépages : grenache | syrah | mourvèdre

Age moyen des vignes : 29 ans

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 : 23 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 en cuve acier inox.

Production : 3000 bouteilles environ

Conseils de dégustation : déboucher, ou mieux, verser en carafe au minimum 2 heures avant de servir à une température de 14 à 16 °C

Apogée prévisible : années 2017 à 2021

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

Le vigneron nous parle de sa cuvée "Les Boissières" qui est selon lui la plus difficile à élaborée. C'est un vin qui allie finesse et élégance.

Description brève du produit :

Un millésime de rêve pour cette cuvée à majorité grenache, très caractéristique des graviers (drainants) sur lesquels il pousse. Grande finesse et élégance, et ce pendant longtemps ! 17/20 RVF.