

Domaine Alain Chabanon "Saut de Côte" rouge 2011



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2011

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Saut de Côte

RVF: 17,5/20

Description brève du produit :

"Sommet de la cave et vin visionnaire" (RVF, 17,5/20). Une cuvée à majorité mourvèdre, élevée 36 mois en cuve béton ovoïde. A la différence des mouvèdres traditionnels plutôt animaux (Bandol, Espagne), Saut de Côte est plus fin grâce à son élevage: La tension, l'élégance et la fraîcheur sont omniprésentes. Et quelle longueur ! (L'un des **280 meilleurs vins français sélectionnés par les dégustateurs de la RVF**, Hors Série nov. 2015.)

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE ALAIN CHABANON

Commentaires sur ce Domaine Alain Chabanon "Saut de Côte" rouge 2011 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: Longuement élevé en cuve ovoïde béton, il laisse son fruit épuré, solaire mais d'une grande finesse, sussurer un paysage aromatique méditerranéen magnifique: sommet de la cave et vin visionnaire.

Sélectionné dans le **Best of 2015 de la RVF Hors Série** de nov. 2015 - Les **280 meilleurs vins**

français sélectionnés par nos dégustateurs : "Déjà délicieux, mais devrait s'épanouir sur au moins 10 ans."

La Revue du Vin de France (mars 2016) - "50 cuvées majeures du Languedoc" : Mourvèdre et syrah élevés 36 mois en cuves béton ovoïdes. C'est un vin de patience dont le profil épuré, solaire mais d'une grande finesse, très frais, décrit un paysage aromatique méditerranéen magnifiquement détaillé. De subtiles notes d'herbes sèches s'insèrent avec grâce dans un fruit profond.

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Cépages : Mourvèdre | Syrah

Age moyen des vignes : 18 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 : 27 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 ovoïde béton non ferraillée.

Production : 1 800 bouteilles

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

Apogée prévisible : années 2018 à 2022

Alain Chabanon nous parle de sa cuvée en vidéo :

Le vigneron nous présente sa cuvée "Saut de cote", qu'il décrit comme un vin "tendu, élégant, et avec beaucoup de fraîcheur"