

# Domaine Alain Chabanon "Petit Merle aux alouettes" rouge 2022



 | Vignerons d'Exception

Prix du produit :

**108,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2022

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Petit Merle aux Alouettes

RVF: 90/100

Cépage dominant: merlot

**Description brève du produit :**

**90/100 RVF.** Comme son nom l'évoque discrètement, voilà un élégant "petit merlot" très facile d'accès, tout en rondeur et fraîcheur. Magnifique en 2022 !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Alain Chabanon Le Petit Merle aux Alouettes 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (sept.2024) : **90/100.** En rouge, *Petit Merle aux Alouettes 2022 possède son habituelle trame soyeuse et pulpeuse, avec un joli fruit.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Assemblage :** 100% Merlot

**Terroir et mode de culture :** Sol pauvre de type argilo-calcaire avec gros graviers roulés. Les vignes sont travaillées en culture biodynamique, sous contrôle Demeter, avec labour intégral des sols et absence totale d'apports d'engrais.

**Vendanges :** Manuelles, 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.

**Élevage :** 10 mois en cuve inox. Pas de collage. Production de 10 700 bouteilles.

**Conseils de dégustation :** Déboucher, ou mieux, verser en carafe au minimum 2 heures avant de servir à une température de 15 à 17 °C.

**Accords mets / vins :** Sauté de cabri aux légumes nouveaux Crêpinettes de lapin à la provençale Poitrine de porc confite, oignons doux Paupiettes de veau braisées aux olives.

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