

Domaine Alain Chabanon "Esprit de Font-Caude" rouge 2019



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2019

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Campredon

RVF: 95/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre



Description brève du produit :

95/100 RVF : *L'Esprit de Font-Caude 2019 est un grand vin, plus concentré, au tanin crayeux, anisé, camphré, qui pourra encore profiter de quelques années en cave.*

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Alain Chabanon "Esprit de Font-Caude" rouge 2019

Guide RVF de Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **95/100**. *L'Esprit de Font-Caude 2019 est un grand vin, plus concentré, au tanin crayeux, anisé, camphré, qui pourra encore profiter de quelques années en cave.*

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.

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

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.