

# Domaine Alain Chabanon "Petit Trélans" blanc sec 2022



 | Vignerons d'Exception

**Prix du produit :**

**108,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2022

Appellation: IGP Pays d'Oc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Petit Trélans

Cépage dominant: chenin

**Description brève du produit :**

Le jeune frère de Trélans, à déguster sur le pouce. Il reprend pour son assemblage les cépages rolle (ou vermentino) et chenin de son ainé. Il présente la fraîcheur et le demi-corps d'un très joli blanc du Languedoc facile d'accès, grâce à sa belle aromatique.

**Description du produit :**

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

Domaine Alain Chabanon "Petit Trélans" blanc sec 2022

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Assemblage :** 60 % Chenin, 40% Rolle

**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 :** 35-40 hectolitres/hectare.

**Vendanges :** Manuelles, en cagettes ajourées.

**Vinification :** Pressurage pneumatique, débourbage léger à froid. Pas de levurage. Fermentation en cuve inox à température moyenne.

**Conseils de dégustation :** Servir à une température de 12 à 14 °C, à l'apéritif, sur Carpaccio de St Jacques, Tartare de Gambas, Huitres en Tempura, Ris d'agneau braisés aux pleurotes, Canellonis au Brocciu.