

Domaine Alain Chabanon "Petit Trélans" blanc sec 2022



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 aîné. 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 caquettes 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.