

Domaine Alain Chabanon Languedoc "Saut de Côte" rouge 2007



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2007

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Saut de Côte

RVF: 17/20

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Alain Chabanon Languedoc Saut de Côte 2007 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : coup de coeur, 17/20. *Expression épurée et complexe, finement terrienne et camphrée. La générosité languedocienne n'est pas bridée mais canalisée dans ce très bel exercice d'élevage (en cuve béton ovoïde) .*

Fiche Technique rédigée par **Alain Chabanon** :

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 ferrillée.

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"

Description brève du produit :

17/20 et coup de coeur RVF. Grand millésime 2007. Une cuvée à majorité mourvèdre, élevée 36 mois en cuve béton ovoïde. A la différence des mourvèdres 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 !