

# Domaine Alain Chabanon "Le Merle aux Alouettes" rouge 2011



Prix du produit :

**87,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2011

Appellation: IGP Pays d'Oc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Merle aux Alouettes

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: merlot

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine Alain Chabanon "Le Merle aux Alouettes" rouge 2011** :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016:** *Très joli vin, plénitude réfléchie et patinée.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Cépage : merlot

Age moyen des vignes : 25 ans

**Terroir et mode de culture** : Parcelle du "Mas Garrigou". 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** : 26 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 barriques de chêne français.

**Mise en bouteille** : En Juin 2013. Pas de collage ni de filtration.

**Production** : 4 200 bouteilles de 75cl et 200 magnums.

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

**Apogée prévisible** : années 2020 à 2022

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

Le vigneron explique que sa cuvée "Le Merle aux alouettes" est issue d'un terroir assez unique et exceptionnel, le Mas Garrigou.

#### **Description brève du produit :**

Une des plus grandes cuvées d'Alain Chabanon, à base de merlot (comme son nom l'indique !;-) élevée pendant trois ans au domaine.