

Domaine Alain Chabanon "Saut de Côte" rouge 2018



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2018

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Saut de Côte

RVF: 93/100

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Alain Chabanon "Saut de Côte" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100. *"Saut de Côte, assemblage de mourvèdre et de syrah élevés patiemment en œuf de béton, offre un caractère plus méditerranéen, avec ses notes d'olives noire et de fruits mûrs".*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Assemblage : 80% Mourvèdre et 20 % Syrah

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 : 30 hectolitres/hectare.

Vendanges : Manuelles, en cagettes ajourées.

Vinification : Après passage sur Table de Tri , mise en cuve par gravité. Pas de levurage. Vinification traditionnelle. Macération de 5 semaines .Pressurage pneumatique.

Élevage: 36 mois en CUVE OVOÏDE BÉTON Mise en bouteille en Juillet 2019 Production de 2 800 bouteilles

Degré : 13%.vol

Conseils de dégustation : Servir au cours d'un repas à une température de 15 à 17 °C.

Antériorité de la cuvée : premier millésime en 2007

Apogée prévisible : années 2023-2027.

Accords mets / vins : Côte de bœuf grillée à la moelle Pigeon rôti au sang Caneton rôti aux cerises noires Saint-Nectaire et Laguiole affinés.

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 :

93/100 RVF. 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 !