

DOMAINE ALAIN CHABANON

Chemin de Saint-Etienne
34150 LAGAMAS. FRANCE.
Tél. +33 467 57 84 64
Fax +33 467 57 84 65
Email : alainchabanon@free.fr

L'ESPRIT DE FONT CAUDE AOC MONTPEYROUX Millésime 2000 Rouge

Cépages : Syrah 65 %, Mourvèdre 35 %

Âge des vignes : 18 ans

Rendement : 34 hectolitres/hectare

Vinification : Traditionnelle avec macération de 5 semaines

Élevage : 30 mois, dont 24 en barriques de chêne français. 3 mois de bouteille avant commercialisation. Ni collé, ni filtré.

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 2008 à 2013.