

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 Coteaux du Languedoc Montpeyroux

Millésime 2004

Rouge

Cépages : Syrah 52 %, Mourvèdre 48 %

Antériorité de la cuvée : premier millésime en 1994

Âge moyen des vignes : 22 ans

Terroir et mode de culture : sols pauvres et caillouteux de type argilo-calcaire. **Les vignes sont travaillées en culture biologique**, sous contrôle Ecocert, avec labour intégral des sols et absence totale d'apports d'engrais.

Vendanges : manuelles uniquement le matin, en cagettes ajourées.

Rendement : **30 hectolitres/hectare**

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.

Élevage : **36 mois**, dont 24 en barriques de chêne français. Mise en bouteille en juillet 2007. Ni collé, ni filtré.

Production : 9 500 bouteilles

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 2011 à 2015.

www.domainechabanon.com