

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 Montpeyrroux

Millésime 2007

Rouge

AB CERTIFIE PAR ECOCERT

Cépages : Syrah 50 %, Mourvèdre 50 %

Antériorité de la cuvée : premier millésime en 1994

Âge moyen des vignes : 25 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.

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.

Élevage : 36 mois, dont 24 en barriques de chêne français. Mise en bouteille en juillet 2010. Ni collé, ni filtré.

Production : 5 500 bouteilles 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 2015 à 2019.**

www.domainechabanon.com