

# 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](mailto:alainchabanon@free.fr)

## **TRÉLANS** Vin de Pays d'Oc **Millésime 2008** **Blanc sec** Certifié AB par Ecocert

Cépages : **Vermentino 64 %** **Chenin 36 %**

Antériorité de la cuvée : premier millésime en 1995

Âge moyen des vignes : Vermentino 11 ans **Chenin 19 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 : **23 hectolitres/hectare**

Vendanges : manuelles uniquement le matin, en cagettes ajourées.

Vinification : pressurage pneumatique, débourage léger à froid  
Pas de levurage. Fermentation en cuve inox à température moyenne.

Élevage : **36 mois**, dont 12 en barriques de chêne français. Mise en bouteille en juillet 2011. Production de 4 500 bouteilles.

Conseils de dégustation : servir à une température de 12 à 14 °C, à l'apéritif, sur des poissons nobles en sauce, ou sur un fromage de Roquefort.

Apogée prévisible : années 2014 à 2017.

[www.alainchabanon.com](http://www.alainchabanon.com)