

DOMAINE ALAIN CHABANON

CHEMIN DE SAINT-ETIENNE

34150.LAGAMAS. FRANCE.

TEL +33 467 57 84 64

FAX +33 467 57 84 65

E.mail : alainchabanon@free.fr

L'ESPRIT DE FONT CAUDE

AOC Coteaux du Languedoc Montpeyroux

Millésime 2005

Rouge

Assemblage: **Syrah 50 % Mourvèdre 50 %**

Antériorité de la cuvée : premier millésime en 1994

Age moyen des vignes : 23 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 : **25 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 .

Elevage : **36 mois** , dont 24 en barriques de chêne français

Mise en bouteille en Août 2008 , Ni collé , Ni filtré

Production de 9 600 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 2014 à 2018

www.domainechabanon.com