

DOMAINE ALAIN CHABANON

CHEMIN DE SAINT-ETIENNE

34150.LAGAMAS. FRANCE.

TEL +33 467 57 84 64

FAX +33 467 57 84 65

E.mail : domainechabanon@gmail.com

L'ESPRIT DE FONT CAUDE

AOC Languedoc Montpeyroux

Millésime 2011

Rouge

AB CERTIFIE PAR ECOCERT

Assemblage Mourvèdre 45 % Syrah 45 % Grenache 10 %

Antériorité de la cuvée : premier millésime en 1994

Age moyen des vignes : 29 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 : 31 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 2014, Ni collé, Ni filtré

Production de 8 300 bouteilles et 250 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 2020 à 2024

www.alainchabanon.com