

DOMAINE ALAIN CHABANON

CHEMIN DE SAINT-ETIENNE

34150.LAGAMAS. FRANCE.

TEL +33 467 57 84 64

FAX +33 467 57 84 65

POR +33 607 11 81 71

E.mail : alainchabanon@free.fr

Trélans

Vin de Pays d'Oc

Millésime 2008

Blanc sec Certifié AB par Ecocert

Assemblage : Vermentino 64 % Chenin 36 %

Antériorité de la cuvée : premier millésime en 1995

Age 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, débourbage léger à froid
Pas de levurage. Fermentation en cuve inox à température moyenne

Elevage : 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