Domaine Chabanon

Le petit merle aux alouettes - rouge



Le Domaine Chabanon se trouve à Lagamas à côté de Montpeyroux dans le département de l'hérault, il s'étend sur près de dix-huit hectares. Fils d'enseignants Alain Chabanon, n'était pas destiné à se tourner vers la vigne. C'est après des études supérieures d'agronomie et des stages dans des châteaux viticoles qu'il découvrit que le travail de la vigne et la vinification pouvaient être passionnants. Son idée du vin : finesse et élégance. Son autre crédo et qu'il faut savoir prendre son temps : un grand vin doit être encore meilleur avec le temps.

TERROIR : IGP Saint Guilhem le Désert 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% Merlot

VINIFICATION : Après passage sur table de tri, mise en cuve par gravité. Pas levurage. Vinification traditionnelle alternat pigeages et remontages. Ma création de 4 semaines. Pressurage pneumatique.
Élevage : 10 mois en cuve inox

DÉGUSTATION : Déboucher, ou mieux, verser en carafe au minimum 2 heures avant de servir à une température de 15 à 17°C.

ACCORDS METS ET VIN : Sauté de cabri aux légumes nouveaux. Crépinette de lapin à la provençale. Poitrine de porc confite, oignons doux. Paupiette de veau braisée.

GARDE : Vous pouvez le garder ou le boire dès à présent en le carafant

SPÉCIFICITÉS : La robe est grenat, sombre. Nez : notes de fruits rouges, épices douces, réglisse. Bouche : fraicheur et gourmandise sont les maitres mots, présence tanique peu présentes. Une belle longueur finale.