

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

Trélans

IGP Pays d'Oc

Millésime 2011

Blanc sec Certifié AB par Ecocert

Assemblage : Vermentino Chenin

Antériorité de la cuvée : premier millésime en 1995

Age moyen des vignes : Vermentino 14 ans Chenin 22 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 : 21 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 foudres de chêne français

Mise en bouteille en août 2014

Production de 3 900 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 2018 à 2020

www.alainchabanon.com