

DOMAINE ALAIN CHABANON

34150.LAGAMAS. FRANCE.

TEL +33 467 57 84 64

FAX +33 467 57 84 65

Courriel: domainechabanon@gmail.com

Saut de Côte

AOC Coteaux du Languedoc

Millésime 2012

Rouge

AB CERTIFIE PAR ECOCERT

Assemblage : Mourvèdre Syrah

Antériorité de la cuvée : premier millésime en 2007

Age moyen des vignes : 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 : 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 en CUVE OVOÏDE BETON

Mise en bouteille en Juillet 2015

Production de 1 800 bouteilles

Conseils de dégustation : Servir à une température de 15 à 17 °C

Apogée prévisible : années 2020-2024

www.alainchabanon.com