

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC
Vin Nature



L'ESPRIT DE FONT-CAUDE ALAIN CHABANON

AOP Languedoc Montpeyroux



CARAFER } 2h avant
SERVIR } 15-17°C
GARDE } 10 - 15 ans

Terroir :

Sol pauvre de type argilo-calcaire avec de gros graviers roulés.

Cépages : 45% Mourvèdre, 45% Syrah, 10% Grenache Noir

Vinification : Récolte manuelle et en cassettes. Mise en cuve par gravité. Levures indigènes. Vinification traditionnelle alternant pigeages et remontages. Macération de 5 semaines. Pressurage pneumatique.

Élevage : 36 mois, dont 24 en foudres de chêne français

ACCORDS



COCOTTE

Daube de bœuf et gratin dauphinois.

ENTRE COPAINS !

Superbe sur un filet de taureau de Camargue en croûte.



ÉPICURIEN

Idéal sur un lièvre à la broche en sauce Saupiquet.

FROMAGE

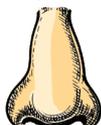
Délicieux sur un Salers ou sur un vieux Cheddar.



Notes de Dégustation



Robe carmin profond.



Parfums de fruits macérés et de café.



Ample, structurée. Tanins d'une grande finesse.





Fils d'enseignants, rien ne destinait **Alain Chabanon** à se tourner vers la vigne et au métier de vigneron. Même si son père, dès l'adolescence, lui avait appris le goût du grand vin et ouvert à son côté culturel.

Ses premières vendanges, à l'âge de 14 ans, l'avaient convaincu que travailler dans les vignes était quelque chose de peu intéressant.

Après des études supérieures d'agronomie à Bordeaux, et jusqu'à ce que des stages dans des châteaux viticoles et des rencontres décisives avec leurs maîtres de chai changent son point de vue.

Son idée du vin est simple : finesse et élégance. Il s'applique à faire des vins différents, dotés d'une véritable personnalité.

Le vignoble de 18 hectares est équitablement réparti sur le territoire de 5 communes : Jonquières, Saint-André-de-Sangonis, Lagamas, Saint-Saturnin et Montpeyroux. Cette disposition permet de profiter d'un grand nombre de micro-climats et de différents types de sols. Bien utile sur les millésimes difficiles...

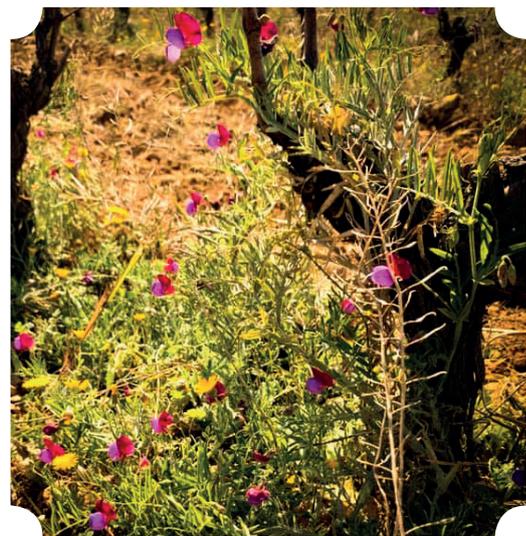
Le vignoble est conduit en bio depuis 2002 et certifié en biodynamie depuis 2011.

ALAIN CHABANON

VIGNERON

Lagamas

ALAIN CHABANON



Caves Maillol

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération