



BOUTIQUE DE LA  
MAISON DES VINS  
DU LANGUEDOC

## ALAIN CHABANON

### ● l'Esprit de Fontcaude



Robe : pourpre et brillante

Nez : arômes de fruits noirs (pruneau, mûre...) se mêlent à ceux de garrigue (thym, cistes...) et à des notes épicées

Bouche : touché soyeux, tanins fondus

Gastronomie : Filet de taureau de Camargue en croûte

Garde : 1 à 15 ans

Service : ouvrir 1h avant, autour de 16°

#### Appellation

AOP Languedoc Montpeyrroux

#### Localisation et superficie

Lagamas (34) - 18 ha

#### Cépage(s)

45% Syrah, 45% Mourvèdre, 10% Grenache

#### Sol(s)

Sols pauvres et caillouteux de type argilo-calcaire

#### Viticulture

Rendement de 28 à 32 hl/ha. Labour intégral des sols et absence totale d'apports d'engrais.

Vendanges : Manuelles, en cagettes ajourées

#### Vinification et élevage

Pas de levurage. Vinification traditionnelle. Macération de 5 semaines

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

