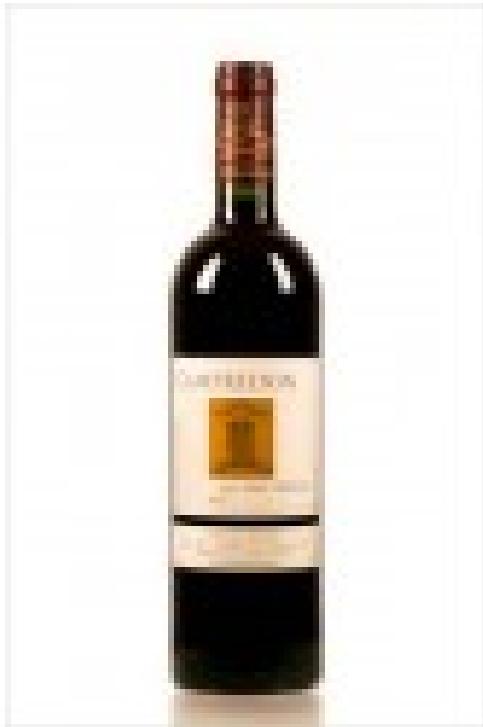


Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2015



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2015

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Campredon

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

15,5/20 RVF. La cuvée abordable d'Alain Chabanon, excellent rapport qualité-prix en 2015, qui permet d'attendre patiemment les autres, et qu'il est possible de déguster dans sa jeunesse.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHABANON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2015

La Revue du Vin de France (n°618, février 2018) : 16/20. Nez agréablement feuillu. Emporté

par une trame stimulante très digeste, cet assemblage de syrah, mourvèdre et grenache dévoile la haute concentration du millésime.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 14,5/20. 70 % de syrah, 20 % de mourvèdre et 10 % de grenache. Vin très frais, digeste, tannins visibles mais bien dessinés. À base de raisins mûrs, cuvée fraîche et particulièrement digeste. Fourchette d'apogée : 2017-2021.

Fiche Technique

Assemblage : Syrah, Mourvèdre, Grenache, âge moyen des vignes : 24 ans.

Terroir et mode de culture : Sols pauvres et caillouteux de type argilo-calcaire. Les vignes sont travaillées en culture biodynamique, sous contrôle Demeter, avec labour intégral des sols et absence totale d'apports d'engrais.

Rendement : 32 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 : 10 mois en cuve inox, Mise en bouteille en mai 2013. Pas de collage, pas de filtration. Production de 20 000 bouteilles et 600 magnums.

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

Visionnez la **vidéo d'Alain Chabanon** qui présente sa cuvée:

Alain Chabanon nous explique l'origine du nom de sa cuvée "Campredon", qui est un hommage à la famille de sa mère.