

# Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2018



Prix du produit :

**102,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2018

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Campredon

RVF: 91/100

Guide Hachette: \*\* (remarquable)

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mouvèdre

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE CHABANON + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2018

**La Revue du Vin de France** (fév. 2021) : 91/100. *Du velours, il y en a dans la robe grenat mais aussi dans le nez juteux, aux parfums de fleurs séchées. Une concentration aromatique généreuse et une parfaite harmonie sont les deux piliers de ce rouge de syrah, mouvèdre et grenache.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 91/100. *Expression précise et*

---

*intense de fruits rouges, complété d'un léger côté poivré et terminant sur une finale fraîche.*

**Guide Hachette des vins 2021** (oct. 2020) : "2\*/3, vin remarquable". *Toute la sensibilité et le savoir-faire de ce grand vigneron dans cette cuvée née de syrah, grenache et mourvèdre, et qui n'a pas vu de bois. Un nez aérien et frais de grenadine et de cerise rehaussées de notes de thym et de garrigue. Une bouche ciselée, légère, qui décline la palette perçue à l'olfaction, délicatement structurée par des tanins de velours et relevée par une touche acidulée. Tout est raffiné, délicat, long et absolument savoureux. Le jury s'incline devant tant de grâce.*

**La Revue du Vin de France** (n°632, juin 2019) : 14,5-15,5/20. *Pour les amateurs de légèreté. Un vin fruité juteux, qui rappelle la cranberry. La finale est légèrement asséchante mais l'impression générale équilibrée.*

### **Fiche Technique rédigée par le domaine**

**Assemblage** : 50% Syrah, 40% Mourvèdre, 10% 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. Pas de collage, pas de filtration.

**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.

**Description brève du produit :**

---

**91/100 RVF.** La cuvée abordable d'Alain Chabanon, excellent rapport plaisir-prix, qui permet d'attendre patiemment les autres, et qu'il est possible de déguster dans sa jeunesse. De retour dans notre sélection grâce à une très belle réussite en 2018.