

# Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2019



Prix du produit :

**55,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2019

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Campredon

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

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.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2019

---

## **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.