

# Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2020



Prix du produit :

**108,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2020

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Campredon

RVF: 92/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

**Description brève du produit :**

**92/100 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.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2020 :

**La Revue du Vin de France** (juill-août 2023) : 92/100. *Alain Chabanon signe à nouveau un vin*

---

*très juste, avec ce 2020 élevé en inox et faisant la part belle à la syrah, au mourvèdre et au grenache. Une cuvée au très joli grain torréfié, sur les épices douces. Belle réduction, complexe et étirée. Acidité vivifiante et bien intégrée. Délicat, très tactile, persistant.*

### **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.