Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2021

Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Alain CHABANON
Millésime: 2021
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 CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (sept.2023) : **92/100**. *Campredon, juteux, frais,*

poivré et croquant, est plein de justesse.

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.