

Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2022



 | Vignerons
d'Exception

Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2022

Appellation: Terrasses du Larzac

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-mourvèdre

Description brève du produit :

91/100 RVF. La cuvée abordable d'Alain Chabanon, excellent rapport plaisir-prix, un GSM 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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept.2024) : **91/100.** *Le juteux et frais Campredon s'exprime sur le zan et l'anis, et aussi une pointe poivrée.*

Guide Hachette 2026 (sept. 2025) : **2*** (vin remarquable). *Toute la fraîcheur de l'appellation dans ce rouge revigorant, élégant, vinifié avec doigté, qui livre une palette très typée, réglissée, mentholée et fruitée (cassis et cerise). Des notes plus épicées se faufilent dans une bouche aérienne, douce, suave, portée par des tanins juste poudrés. D'une fraîcheur immaculée, c'est un bien bel ambassadeur de l'appellation.*

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.