

# Domaine Alain Chabanon IGP "Cinq Saut" rouge 2023



Prix du produit :

**180,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2023

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Cépage dominant: cinsault

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

**93/100 RVF.** La nouvelle cuvée rouge du domaine qui sublime le **cépage cinsault**. Une véritable réussite, à la fois délicate et complexe, toute en douceur. Un concurrent sérieux aux "Hauts de Carol's", le grand cinsault signé Xavier Braujou, révélateur il y a quelques années du potentiel énorme d'un rouge à base de cinsault.

**Description du produit :**

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

**Domaine Alain Chabanon IGP "Cinq Saut" rouge 2023**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025): **93/100.** *Cinq Saunt, éclatant et facile, réunit fruits et fleurs sous ce toucher de bouche signature du vigneron.*

---

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Cuvée Cinsault :** Le cépage du futur... Finesse, élégance, résistance à la sécheresse, il a tout pour lui!

**Assemblage :** 100% Cinsault

**Terroir et mode de culture :** Terroir Argilo-calcaire sur sols pauvres. Les vignes sont travaillées en culture biodynamique, sous contrôle Demeter, avec labour intégral des sols et absence totale d'apports d'engrais.

**Vendanges :** Vendanges entièrement manuelles

**Vinification :** Vinification traditionnelle. Macération de 4 semaines.

**Élevage :** 9 mois en cuve inox.

**Production :** 3000 bouteilles et 100 magnums.

**Conseils de dégustation :** servir à une température de 15 à 17 °C.

**Accords mets / vins :** Pourquoi pas un Foie de Veau en persillade, un Carré d'Agneau à la ?eur de thym....