# 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

Cuvée: Cinq Saut

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: Vini?cation 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....

Téléphone: 09 52 13 49 98 (appel gratuit) - info@vigneronsdexception.com