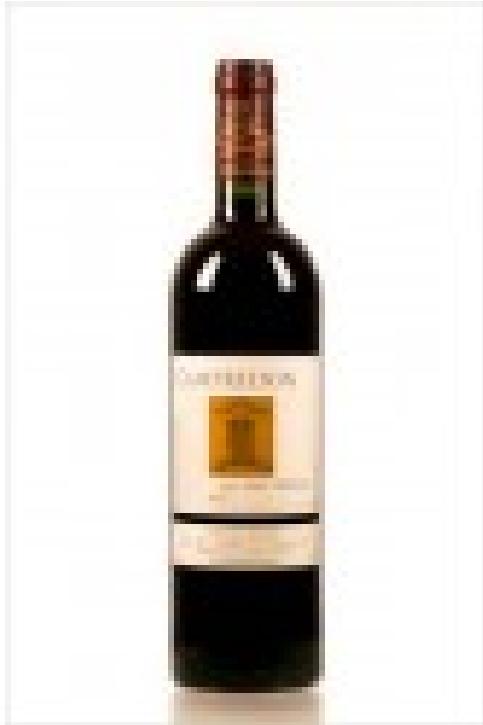


# Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2021 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**61,50 €**

**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.