

Domaine Alain Chabanon IGP "Cinq Saut" rouge 2023 (3 bouteilles)



 | Vignerons
d'Exception

Prix du produit :

91,50 €

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....