

Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2013



Prix du produit :

14,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2013

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Campredon

RVF: 16,5/20

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Alain Chabanon** en général.

Commentaires sur ce **Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2013** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *Campredon 2013, rouge de cuve, brille à nouveau cette année d'un éclat particulier; éveillé, floral et joyeux, c'est un régal ! Et un modèle qui interroge sur l'opportunité de l'élevage en fût.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Assemblage : Syrah, Mourvèdre, 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, Mise en bouteille en mai 2013. Pas de collage, pas de filtration.
Production de 20 000 bouteilles et 600 magnums.

Conseils de dégustation : Servir à une température de 15 à 17 °C

Apogée prévisible : années 2015-2018

Pour visionner la **vidéo d'Alain Chabanon** qui présente sa cuvée, cliquez [ici](#).

Description brève du produit :

La cuvée abordable d'Alain Chabanon, excellent rapport qualité-prix en 2013, qui permet d'attendre patiemment les autres, et qu'il est possible de déguster dans sa jeunesse. 16,5/20 RVF.