Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2012 (75 cl)

Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Alain CHABANON
Millésime: 2012
Couleur: rouge
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 vin en particulier:

La Revue du Vin de France (Hors Série "nos 500 meilleures cuvées", nov 2014): *Au sein de la gamme de ce vigneron exigeant, Campredon 2012 est la cuvée la plus facile d'accès. Lumineuse, très parfumée, délicieuse et immédiate, elle est surtout exemplaire de l'identité languedocienne dépoussiérée. A boire dans les 5 ans.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: Clair, lumineux, très parfumé, Campredon 2012 est exemplaire de l?identité languedocienne dépoussiérée.

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Assemblage : Syrah, Mourvèdre, Grenache, âge moyen des vignes : 23 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

Description brève du produit :

La cuvée qui permet d'attendre patiemment les autres, qu'il est possible de déguster dans sa jeunesse. 16,5/20 RVF.