

# Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2022



Prix du produit :

**108,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Alain CHABANON

Millésime: 2022

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Campredon

RVF: 91/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

**Description du produit :**

## **PRÉSENTATION DU DOMAINE CHABANON + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Alain Chabanon "Campredon" rouge 2022

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (sept.2024) : **91/100**. *Le juteux et frais Campredon s'exprime sur le zan et l'anis, et aussi une pointe poivrée.*

**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.

**Description brève du produit :**

**91/100 RVF.** La cuvée abordable d'Alain Chabanon, excellent rapport plaisir-prix, un GSM qui permet d'attendre patiemment les autres, et qu'il est possible de déguster dans sa jeunesse.