

Domaine de Cabrol



Claude CARAYOL
Domaine de CABROL (D118)
11600 ARAGON
Tél : +33(0)4 68 77 19 06
Fax : +33(0)4 68 77 54 90
Courriel : cc@domainedecabrol.fr
Site web : www.domainedecabrol.fr

Blue Note 2007

A.O.C. Cabardès rouge

grenache 80%
syrah 20%

13°5

Climat, terroir

Le Cabardès est un pays de transition à la frontière climatique de l'est et de l'ouest. Les influences atlantique et méditerranéenne permettent l'unique mariage de cépages aussi différents que le cabernet-sauvignon, la syrah et le grenache.

Coteaux argilo-calcaires sur les pentes sud de la Montagne Noire , à une altitude moyenne de 300 mètres.

Vendanges

Elles sont manuelles et se déroulent entre le 1^{er} et le 25 octobre.

Vinification, élevage

Les raisins sont éraflés et mis en cuve pour une durée d'environ trois semaines. Des délestages et remontages sont pratiqués en début de macération. Une fois les fermentations alcoolique et malo-lactique achevées, les vins sont soutirés et mis en cuve. Les assemblages des différents cépages commencent environ 10 mois après la récolte. Après plusieurs mois de repos le vin est légèrement collé puis une petite filtration à la mise en bouteilles achève de le stabiliser.

Dégustation

Assemblage de grenache et de deux parcelles de syrah, l'une apportant des parfums de violette et l'autre les arômes d'épices, ce vin a été conçu en pensant aux bars à vins. Il est donc finement aromatique et friand avec une subtile sensation de sucrosité. Ainsi, il accompagnera les conversations jusqu'au bout de la nuit.

Garde

Deux ans maximum.

Service

Aérer et boire assez frais à 16°C environ.