

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

Rosé 2009

A.O.C. Cabardès rosé

cabernet-sauvignon 50%
grenache 50%

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 se déroulent dans les premiers jours d'Octobre. Depuis le millésime 2009, les raisins sont récoltés à l'aide d'une machine équipée d'érafloirs et de trieurs.

Vinification, élevage

Les raisins sont mis directement dans le pressoir, les fruits étant très murs et le pressurage assez lent, la couleur arrive très vite dans le jus. Puis le jus récolté est débourbé par décantation à froid. La fermentation alcoolique se déroule lentement entre 16 et 23°C en cuve inox. La fermentation malo-lactique est bloquée pour préserver toute la fraîcheur des arômes. Le vin, après avoir passé l'hiver en cuve, est collé, filtré et mis en bouteilles au printemps suivant la récolte.

Dégustation

Avec sa robe saumonée aux reflets argentés, ce vin est toujours très concentré. Il offre un bouquet d'arômes de vanille, de poivre et de fruits au sirop, la bouche est chaleureuse, ample, grasse, épicée et se termine sur les fruits confits.

Garde

A boire dans l'année comme la plupart des rosés, l'expérience nous a montré qu'il ne perdait pas grand-chose après un an d'attente.

Service

Boire à 10-12°C. Il accompagnera les grillades avec bonheur, mais aussi des plats orientaux ou asiatiques.