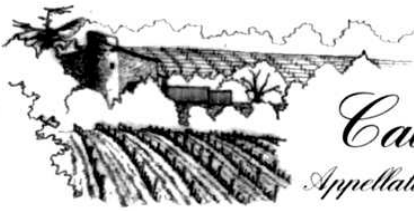


Domaine de Cabrol



Cabardès
Appellation d'Origine

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

Vent d'Est 2007

A.O.C. Cabardès rouge

syrah 60%
grenache 30%
cabernet-sauvignon 10%

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 issus de vignes âgées de 10 à 15 ans. Les grenaches et cabernets sont éraflés et mis en cuve pour une durée d'environ quatre semaines. Des délestages et remontages sont pratiqués en début de macération. La syrah est vinifiée en macération carbonique (grappes entières). 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

D'une robe grenat soutenue, ce vin surprend par ses arômes exceptionnels de truffe, de lilas, réglisse et violette, mais aussi de fève de cacao d'épices et de garrigues. La bouche est fraîche et racée, d'une matière fine et élégante, avec une finale soyeuse.

Garde

Cet assemblage à dominante syrah peut se déguster dans les 3 ou 4 ans après la récolte, mais se conserve de nombreuses années en gardant la fraîcheur de ses arômes.

Service

Boire à 16-18°C, ouvrir au moins 1 heure avant de le servir, le carafier ne peut que lui faire du bien. Accompagnera des plats élaborés et complexes ou des fromages à pâte dure.