

Domaine de Cabrol



Claude Carayol
Domaine de Cabrol
(RD118)
11600 ARAGON
Tél : +33(0)6 81 14 00 26
Courriel : cc@domainedecabrol.fr
Site web : www.domainedecabrol.fr

Blanc Cuvée 15

Vin de France Blanc

grenache blanc 33%
gros manseng 30%
chenin 17%
viognier 15%
sémillon 5%

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

En 2015 les raisins blancs ont été récoltés à la main entre le 28 Août et le 10 Septembre.

Vinification, élevage

Les raisins sont éraflés et mis en cuve pour une courte macération pré-fermentaire. Puis le raisin est pressé et le jus récolté est débourbé par décantation à froid. La fermentation alcoolique se déroule lentement entre 16 et 23°C en cuve inox, ou en partie en demi-muids neufs. Le vin est ensuite élevé dans ces mêmes contenants durant quelques mois en les bâtonnant régulièrement. La fermentation malo-lactique n'est pas faite pour préserver toute la fraîcheur des arômes. Les deux éléments (élaborés en cuves ou en barriques) sont ensuite assemblés.

Dégustation

«Une fois encore, ce blanc arrive à nous surprendre. Issu d'un mariage de 5 cépages, ce vin est unique et original. Après avoir manifesté des arômes complexes de curry, d'immortelle et de mangue, la bouche est ample et minérale avec une finale longue et plaisante. A carafier impérativement.»

Gérard Brarda, président du club «Tiro-taps»

Garde

A boire dès la mise en bouteilles mais ce millésime semble pouvoir se garder quelques années.

Service

Boire à 10-12°C en accompagnement avec des poissons gras comme le turbo ou le Saint Pierre ou bien avec un fromage de chèvre.