

# Domaine de Cabrol



Claude CARAYOL  
Domaine de CABROL (D118)  
11600 ARAGON  
Tél : +33(0)4 68 77 19 06  
Courriel : [cc@domainedecabrol.fr](mailto:cc@domainedecabrol.fr)  
Site web : [www.domainedecabrol.fr](http://www.domainedecabrol.fr)

## **Blue Note 2016**

Vin de France rouge

grenache 75%  
syrah 25%

13°

### **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 au mois 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 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 quelques mois après la récolte. Après un temps de repos le vin est légèrement filtré juste avant la mise en bouteilles.

### **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.