

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

La Dérive 2013

A.O.C. Cabardès rouge

cabernet-sauvignon 48%
syrah 48%
cabernet-franc 2%
grenache 2%

14°

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

À la main pour la syrah et avec une machine équipée d'érafloirs et trieurs pour le reste ; elles se déroulent de la fin Septembre à la mi-October.

Vinification, élevage

Les raisins sont issus des meilleures parcelles du domaine. Les grenaches et cabernets déjà éraflés sont 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. Cet assemblage est élevé en demi-muids (barrique de 600 litres) de chêne de l'Allier durant 2 ans. Le vin est légèrement filtré avant la mise en bouteilles.

Dégustation

Cette «dérive» a fait chavirer les dégustateurs. Robe intense et profonde; nez complexe de fruits noirs et de garrigue mâtiné d'une pointe d'épices orientales; bouche tout aussi complexe, ample, dense, portée par des tanins et un boisé fondu qui se font oublier. Un vin caressant et parfaitement équilibré.

Guide Hachette 2017
(coup de cœur et 3 étoiles)

Garde

Cet assemblage ayant déjà mûri en barriques saura s'apprécier quelques mois seulement après la mise en bouteilles, mais possède tous les éléments d'un vin de longue garde.

Service

Boire à 17°C, ouvrir au moins 1 heure avant de le servir, le carafier ne peut que lui faire du bien. Il accompagnera viandes et gibiers, mais aussi des fromages affinés.