



## **La Dérive 2015**

A.O.C. Cabardès rouge

cabernet-sauvignon 52%  
syrah 48%

14°

*Claude CARAYOL*  
*Domaine de CABROL (D118)*  
*11600 ARAGON*  
*Tél : +33(0)6 81 14 00 26*  
*Courriel : cc@domainedecabrol.fr*  
*Site web : www.domainedecabrol.fr*

### **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.

### **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)

### **Garde**

Ce vin 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 18°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.