



## LA DÉRIVE

2018

AOP CABARDÈS

CÉPAGES:

CABERNET-SAUVIGNON  
SYRAH

14°



### 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» 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 fondus qui se font oublier. Un vin caressant et parfaitement équilibré.

### 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 16-18°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.

---

SCEA Domaine de Cabrol-11600 ARAGON  
(accès par la Route Départementale 118, Carcassonne-Mazamet)  
cc@domainedecabrol.fr  
06 81 14 00 26