

Domaine de Cabrol



Cabardès
Appellation d'Origine

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

Cuvée Réquieu 2015

A.O.C. Cabardès rouge

cabernet-sauvignon 25%
cabernet-franc 25%
grenache 25%
syrah 25%

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

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

Vinification, élevage

Les raisins éraflés sont 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 commencent environ 10 mois après la récolte. Après plusieurs mois de repos le vin est légèrement collé puis une petite filtration à la mise en bouteilles achève de le stabiliser.

Dégustation

Robe grenat aux reflets cerise.

Nez élégant aux arômes de fruits rouges, d'épices, de garrigue.

Bouche soyeuse, généreuse, aux tanins serrés; belle harmonie des saveurs et de la texture.

Garde

A boire dès maintenant mais peut se garder jusqu'à 5 ans.

Service

Boire à 17°C sur la plupart des plats. Une aération préalable ne peut que lui être bénéfique.