



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

## **Vent d'Est 2016**

A.O.C. Cabardès rouge

syrah 60%  
cabernet-franc 40%

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.

### **Vinification, élevage**

Les vendanges sont manuelles et les syrah sont vinifiées en macération carbonique.

### **Dégustation**

Robe grenat aux reflets rubis.

Nez: opulents arômes de truffe, de fève de cacao, de myrtille, de violette et de lilas.

Bouche entière, généreuse, puissante, pleine de caractère. On croit croquer une grappe de raisin à pleine bouche.

(Georges Febvre: œnologue)

### **Garde**

Cet assemblage à dominante syrah peut se déguster assez rapidement, mais se conserve de nombreuses années en gardant la fraîcheur de ses arômes.

### **Service**

Boire à 16-18°C, ouvrir au moins 1 heure avant de le servir, le carafier ne peut que lui faire du bien. Accompagnera des plats élaborés et complexes ou des fromages à pâte dure.