

# Domaine de Cabrol



Claude CARAYOL  
Domaine de CABROL (D118)  
11600 ARAGON  
Tél : +33(0)4 68 77 19 06  
Fax : +33(0)4 68 77 54 90  
Courriel : [cc@domainedecabrol.fr](mailto:cc@domainedecabrol.fr)  
Site web : [www.domainedecabrol.fr](http://www.domainedecabrol.fr)

## **Blanc Cuvée 07**

Vin de Table Blanc

viocnier 50%  
grenache blanc 45%  
sémillon 5%

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**

Elles sont manuelles et se déroulent entre le 1er et le 25 septembre.

### **Vinification, élevage**

Les raisins sont éraflés et mis en cuve pour une courte macération pré fermentaire. Puis le raisin est pressé et le jus récolté est débourbé par décantation à froid. La fermentation alcoolique se déroule lentement entre 16 et 23°C en cuve inox, ou en partie en demi-muids neufs. Le vin est ensuite élevé dans ces mêmes contenants durant quelques mois. La fermentation malo-lactique est bloquée pour préserver toute la fraîcheur des arômes. Les deux éléments (élaborés en cuves ou en barriques), n'ont pas été assemblés cette année, ce qui donne deux bouteilles différentes.

### **Dégustation**

Expression aromatique intense pour le blanc élevé en cuve, où dominant la citronnelle, le pamplemousse et l'abricot. Celui élevé en barriques présente des arômes un peu plus discrets mais plus fins et plus complexes un peu mielés sur un fond boisé des plus subtils. Le terroir d'altitude de Cabrol donne à ces vins une bonne acidité apportant la fraîcheur et l'équilibre en bouche. Les deux sont aussi intéressants dans des registres différents.

### **Garde**

A boire dès la mise en bouteilles mais l'expérience nous a montré qu'il pouvait se garder quelques années.

### **Service**

Boire à 10-12°C en accompagnement d'un poisson pour le blanc élevé en barrique, tandis que celui élevé en cuve pourrait tout à fait se déguster seul en apéritif par exemple.