

Domaine de Cabrol



Cabardès
Appellation d'Origine

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
Site web : www.domainedecabrol.fr

Cuvée Réquieu 2003

A.O.C. Cabardès rouge

cabernet-sauvignon 40%
grenache 30%
syrah 30%

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 1^{er} et le 25 octobre.

Vinification, élevage

Les raisins sont éraflés et 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

Vinifié principalement à partir de vignes jeunes, ce vin, tout en présentant une certaine matière, reste friand, fruité et facile à boire. Robe rubis présentant quelques reflets ambrés, nez de fruits très murs avec des notes de gibier-venaison, une touche minérale. En bouche les parfums de garrigue et herbes de Provence s'imposent et la finale est ronde.

Garde

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

Service

Boire à 18°C sur la plupart des plats. Une aération préalable ne peut que lui être bénéfique.