

# 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)

## **Rosé 2007**

A.O.C. Cabardès rosé

cabernet-sauvignon 50%  
grenache 50%

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 les premiers jours d'octobre.

### **Vinification, élevage**

Les raisins sont éraflés et une courte macération s'opère dans le pressoir, les fruits étant très murs et le pressurage assez lent, la couleur arrive très vite dans le jus. Puis le jus récolté est débourbé par décantation à froid. La fermentation alcoolique se déroule lentement entre 16 et 23°C en cuve inox. La fermentation malo-lactique est bloquée pour préserver toute la fraîcheur des arômes. Le vin, après avoir passé l'hiver en cuve, est collé, filtré et mis en bouteilles au printemps suivant la récolte.

### **Dégustation**

D'une robe rose grenat aux reflets orangés, ce vin surprend déjà par l'intensité de ses arômes. Par sa concentration, commune aux vins de Cabrol, il diffère des rosés désaltérants très en vogue actuellement. Son nez confituré aux notes de fraises se complète par la bouche bien équilibrée entre le moelleux et l'acidité.

### **Garde**

A boire dans l'année comme la plupart des rosés, l'expérience nous a montré qu'il ne perdait pas grand-chose après un an d'attente.

### **Service**

Boire à 10-12°C en accompagnement de grillades, salades et autres plats d'été ou bien seul en apéritif sur une terrasse ombragée.