

# 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](mailto:cc@domainedecabrol.fr)  
Site web : [www.domainedecabrol.fr](http://www.domainedecabrol.fr)

## **Vent d'Ouest 2001**

A.O.C. Cabardès rouge

cabernet-sauvignon 60%  
grenache 30%  
syrah 10%

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<sup>er</sup> et le 25 octobre.

### **Vinification, élevage**

Les raisins, issus de vignes âgées de 10 à 15 ans, sont éraflés et mis en cuve pour une durée d'environ quatre 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**

Ce vin de grande concentration, à la robe d'un beau rubis foncé aux reflets grenats, présente un nez bouqueté mêlant des arômes de civet et de poivrons cuits. La bouche qui est plus sur le fruit, révèle des tanins ronds et se développe avec ampleur sur une finale de pruneau et de sous-bois.

### **Garde**

Cet assemblage à dominante cabernet-sauvignon mérite toujours d'attendre 4 ou 5 ans avant d'être bus mais se conserve de nombreuses années.

### **Service**

Boire à 18°C, ouvrir au moins 1 heure avant de le servir, le carafier ne peut que lui faire du bien. Il accompagnera la plupart des plats traditionnels, les viandes rouges, gibiers.