

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

Vent d'Ouest 2005

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^{er} et le 25 octobre.

Vinification, élevage

Les raisins, issus de vignes âgées de 10 à 18 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

Belle robe grenat sombre à nuance carminée. Le nez présente une certaine complexité aromatique, épices douces, poivron cuit sur un fond réglissé et fruité (mûre). La bouche, aussi riche et d'une superbe ampleur, laisse présager d'un avenir prometteur pour ce vin qui s'ouvre progressivement et qui pour le moment (Mai 2009), garde en réserve une partie de son potentiel.

Garde

Cet assemblage à dominante cabernet-sauvignon mérite toujours d'attendre 4 ou 5 ans avant d'être bu 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.