DOMAINE DE
CABROL
à ARAGON (F-11600)
Email: cc@domainedecabrol.fr
Web: http://domaindecabrol.fr

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Fiche de dégustation

Cuvée Pique de Nore

DOMAINE DE
CABROL
à ARAGON (F-11600)
Email: cc@domainedecabrol.fr
Web: http://domaindecabrol.fr

Pique de Nore

Le Domaine de Cabrol

Perdues dans une nature brute et sauvage, les vignes du Domaine de Cabrol sont cultivées sur des coteaux et terrasses naturelles argilo-calcaires du versant sud de la Montagne Noire, dans le Languedoc, à 300 mètres d'altitude.

Le Domaine de Cabrol est un domaine familial depuis trois générations de 120 hectares de garrigues, de chênes verts, de pins, d'oliviers, et de parcelles de vignes (sur seulement 21 hectares) dispersées dans cette nature. La conduite agricole est raisonnée, les rendements sont faibles (20 à 30 hectolitres par hectare) et les vendanges essentiellement en grappes entières sont réalisées à la main.

Basé sur des méthodes gravitaires simples et respectueuses, en ayant recours à des macérations longues et maitrisées, et sans aucun élevage sur le bois, le travail de chai est au service du terroir. Toutes les cuvées, à travers leurs arômes, leur structure, leur vigueur et leur fraicheur, recherchent l'expression nette du terroir d'exception du domaine, en altitude, à l'ouest du Languedoc.

La Pique de Nore

La Pique de Nore est un vin dense aux arômes délicats, offrant minéralité, salinité en milieu de bouche et une belle finale tout en fraicheur, comme une ode à la Montagne Noire et à l'audace de la petite fée Nore qui l'a crée.

Cépages

Grenache blanc (30%), Chenin (40%), et Manseng (30%)

Vinification

Vendange préservée en chambre froide, vinification et préservation en cuve inox

DOMAINE DE
CABROL
à ARAGON (F-11600)
Email: cc@domainedecabrol.fr
Web: http://domaindecabrol.fr

Pique de Nore

Le Terroir

« Le Sentier » est une terrasse étroite et longue (1km), orientée à l'ouest. Très argileuse, cette parcelle est entièrement dédiée aux cépages blancs du domaine : Grenache Blanc, Manseng et Chenin plantés l'un derrière l'autre.

Accords Mets/Vins

Vive et pleine et équilibrée, la Pique de Nore sera parfaite en apéritif, sur des poissons, avec des plats de sauces blanches ou sur le fromage.

Premier Millésime

2021

Millésime disponible

2022

Contenants

En 75cl.

Garde conseillée

Garde suggérée 1-3 ans.

DOMAINE DE
CABROL
à ARAGON (F-11600)
Email: cc@domainedecabrol.fr
Web: http://domaindecabrol.fr

Pique de Nore

La presse en parle (échantillon)

Guide de la Revue du Vin de France, 2024

Pique de Nore 2022 (91/100*)* Pique de Nore présente un nez de fleurs blanches et de pèche, la bouche est ample, en équilibre, avec une impression de céréales.

Guide de la Revue du Vin de France, 2023

Pique de Nore 2021 (92/100*)* Pique de Nore est un assemblage de Grenache, de Chenin et de Manseng cultivés à 300 mètres d'altitude qui donne un blanc frais, équilibré et épicé. Coup de Cœur du Guide.