

DOMAINE DE  
**CABROL**

à ARAGON (F-11600)

Email: [cc@domainedecabrol.fr](mailto:cc@domainedecabrol.fr)

Web: <http://domainedecabrol.fr>



## *FICHE DE DÉGUSTATION*

# CUVÉE RED NOTES





# RED NOTES

## **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 maîtrisées, 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 fraîcheur, recherchent l'expression nette du terroir d'exception du domaine, en altitude, à l'ouest du Languedoc.

## **Red Notes**

Red Notes est le dernier né de la gamme ! Red Notes est une expression de fruits rouges, d'énergie et de gourmandise. Ce vin est issu de nos anciennes vignes complantées en cépages languedociens anciens (Aramon, Carignan, Cinsault), de nos jeunes Syrah et de nos Cabernets récoltés biens murs.

## **Cépages**

Cépages languedociens anciens complantés (Aramon, Carignan, Cinsault) (40%), Syrah (40%), Cabernet Sauvignon (20%)

## **Vinification**

Assemblage: Cépages languedociens anciens (Aramon, Carignan, Cinsault) égrappés macération douce en cuve inox; Cabernet Sauvignon égrappés et macération de 10-15 jours en cuve béton; Syrah vinifiée en grappe entières (macération carbonique) en cuve béton.

# RED NOTES

## **Le Terroir**

Red Notes est issu des parcelles « Réquieu », « La Grande Vigne », et « La Plage ». « Réquieu » est une parcelle complexe située à l'entrée du domaine. D'un plateau très calcaire accueillant de vieilles Syrah au nord, elle se transforme progressivement vers le sud en un coteau plus profond et sablonneux implanté de jeunes Cinsaults, de Grenaches noirs et de jeunes Syrahs. Seules les jeunes syrah implantées dans la partie basse (petit Réquieu) sont utilisées dans Réquieu. « La Plage » est une véritable proue du domaine, surplombant Carcassonne et la vallée de l'Aude. Ce coteau est paradoxalement nommé « La Plage » car sa pointe est sableuse et car on y retrouve des fossiles de grande taille. Ce sont les jeunes syrahs de cette parcelle qui sont assemblées dans Red Notes. « La Grande Vigne » est plantée essentiellement de Cabernets Sauvignon mais aussi de cépages anciens (Aramon, Carignan, Cinsault) sur sa partie haute. Si les cépages anciens plantés il y a plus de 80 ans sont à l'honneur, les cabernets sauvignons de cette parcelle sont aussi assemblés dans cette cuvée.

## **Accords Mets/Vins**

Gourmand et parfumé, tout en étant racé et fin, Réquieu pourra accompagner de nombreux plats de viandes et de légumes.

## **Premier Millésime**

2022

## **Millésime disponible**

2022

## **Contenants**

En 75cl et en Magnum (150cl).

## **Garde conseillée**

Garde suggérée 1-2 ans.