

Cantate des Garrigues Rouge

AOP Languedoc Cabrières

Les « Variations » dévoilent de nouvelles facettes du terroir de Cabrières que nos vignerons ne cessent d'explorer passionnément.

Sur les sols schisteux de Cabrières, en bordure de certaines parcelles, se développe une garrigue composée de plantes aromatiques de petite taille : thym, fenouil, ciste, lavande, genêt d'Espagne, chèvrefeuille, cade, menthe...

Les parcelles choisies, isolées dans ce milieu naturel, s'imprègnent dès le mois d'août, d'une multitude d'arômes exhalés par la végétation toute proche. La pellicule du raisin capte une partie de ces nombreux parfums.

De cette observation est née « Cantate des garrigues », qui présente un bel équilibre entre puissance et finesse : des tanins soyeux et grenus soulignent la finale très fraîche, longue où persiste un bouquet complexe fait de lavande, menthol, ciste, cade...

Vin rare, de bonne conservation, Cantate des garrigues s'épanouit dans des associations culinaires où les épices relèvent les saveurs contrastées des plats méditerranéens.

Vue

Couleur rubis, soutenue vin d'aspect gras et riche.

Nez

Bouquet de fruits rouges bien mûrs (cerises, griottes) sous des arômes de thym et Laurier. Quelques notes finement vanillées enveloppent le tout.

Bouche

Bon équilibre avec une impression de douceur très agréable. Les tanins sont soyeux et bien fondus. De l'ampleur. Arômes de garrigues en fin de bouche. Vin gras, riche, suave, terminant sur une impression de fraîcheur très agréable.

Terroir

Parcelles entourées de garrigues, sur sols de schistes carbonatés.

Cépage

Grenache majoritaire, complété par la Syrah.

Vinification

Vendange éraflée, vinification traditionnelle, cuvaison longue (28 jours).

Elevage

Cuve inox

Mise en bouteille

Après 2 ans d'élevage en cuve.

Conservation

Bon à boire dès aujourd'hui mais apte à vieillir 4 à 6 ans dans une bonne cave.

Gastronomie

Température de service : 14 à 16°C. Plats conseillés : accompagnement gibiers marinés, viandes rouges grillées aux herbes. Voir la recette associée :