

Champs des Cistes Rouge

AOP Languedoc Cabrières

Les « Variations » dévoilent de nouvelles facettes du terroir de Cabrières que nos vignerons explorent sans cesse passionnément. Parmi toutes les espèces végétales de la garrigue environnante, des champs de cistes bordent les vignes.

L'été, ces arbrisseaux sécrètent de puissantes effluves. Ainsi, lors des fortes chaleurs d'août, avec le chant strident des cigales, maintes essences volatiles agréables concourent à ce milieu singulier où se développent nos vignes, impatientes d'être bientôt délivrées de leurs fruits déjà mûrs.

Les raisins issus des parcelles qui composent « Champs des cistes » résultent de cette harmonie entre la nature des sols de schistes feuilletés, massifs ou quelquefois profonds et la vibration odorante de l'air chaud, balayé le matin par une légère brise marine, l'après-midi par une saine tramontane.

Précieux vin de garde, « Champs des cistes » donne toute la mesure du vignoble unique de Cabrières, et des affinités qui le constituent.

Vue

Teinte rouge très intense, presque noire avec des reflets violets.

Nez

Puissant, animal : gibier, sous-bois, évoluant à l'aération sur la violette.

Bouche

Après la douceur de l'attaque, les tanins enveloppants et riches demandent à s'affiner encore. Le bouquet est composé d'arômes de violette auxquels se mêlent la mûre, la groseille. La finale très longue est portée par une sensation fraîche de réglisse.

Terroir

Parcelles à faible rendement, sur sols de schistes, raisins cueillis à parfaite maturité, vignes sélectionnées en bordure de garrigues.

Cépage

Syrah majoritaire et grenache.

Vinification

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

Elevage

Cuves inox.

Mise en bouteille

2 ans après la récolte.

Conservation

A boire à partir de 2006, atteindra son apogée en 2007, 2008.

Gastronomie

Température de service : 15 à 17°C. Il est recommandé de carafier la bouteille 2 heures avant de servir. Plats conseillés : gibier (le sanglier est particulièrement recommandé). Voir la recette associée :