

# Château de Cabrières Blanc

## AOP Languedoc Cabrières

Le vignoble établi dès le VI<sup>ème</sup> siècle sur les terrasses qui bordent le Château de Cabrières, bénéficie à la fois d'une exposition parfaite et des meilleurs sols de schistes de la commune.

De très anciens documents témoignent de la vocation viticole des terres exploitées à proximité du Château occupé par les descendants des Francs (Famille du Duc de Guilhem) jusqu'au XII<sup>ème</sup> siècle avant qu'ils ne soient dépossédés de leurs biens par les Albigeois. Le Château de Cabrières est démantelé au XVI<sup>ème</sup> siècle suite aux troubles engendrés par les guerres de religion.

### **Vue**

Très belle teinte jaune soutenue.

### **Nez**

Intense et agréable, très vanillé, le boisé est présent mais il ne masque pas le fruité intense de la Clairette bien mûre avec ses arômes d'agrumes, d'anis et de fenouil.

### **Bouche**

Attaque tout en rondeur gras et onctueux, finit sur des notes salées légèrement amères et un boisé agréable très persistant d'une grande complexité.

### **Terroir**

Terrasses schisteuses qui bordent les ruines du Château de Cabrières.

### **Cépage**

Vieilles vignes de Clairette.

### **Vinification**

Fermentation pendant 20 jours en fûts de chêne neufs des jus clarifiés obtenus après égrappage et foulage des raisins récoltés à maturité complète (fin de vendanges).

### **Elevage**

En fûts de chêne neufs.

### **Mise en bouteille**

A la sortie des fûts au mois de mars suivant la récolte.

### **Conservation**

A consommer dans l'année, très bonne évolution sur des notes douces et beurrées pendant encore 4 années.

### **Gastronomie**

Servi à 8°C c'est un vin remarquable à déguster avec un poisson en sauce relevé au fenouil où alors avec des fromages de chèvre comme le pélardon des Cevennes. Voir la recette associée :