

Château de Cabrières Rouge

AOP Languedoc Cabrières

Le vignoble établi dès le VI^{ème} siècle sur les terrasses qui bordent le Château de Cabrières bénéficie 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^{ème} siècle avant qu'ils ne soient dépossédés de leurs biens par les Albigeois. Le Château de Cabrières est démantelé au XVI^{ème} siècle suite aux troubles engendrés par les guerres de religion.

Vue

Couleur grenat intense.

Nez

Bouquet agréable et complexe où se mêlent des senteurs boisées, légèrement torréfiées aux arômes de fruits rouges et de réglisse.

Bouche

L'attaque est nette, les tanins encore fermes du vin sont adoucis par les tanins soyeux et enrobés du bois. Les arômes de cerise, de cassis sont bien présents. Le goût de réglisse vient conforter l'impression de fraîcheur de l'ensemble.

Terroir

Terrasses schisteuses qui bordent les ruines du Château de Cabrières.

Cépage

85 % de Syrah, 15 % de Grenache.

Vinification

Vendange éraflée, cuvaison longue (21 jours).

Elevage

En fûts de chêne pendant 12 mois.

Mise en bouteille

Dans l'année qui suit la sortie des fûts.

Conservation

3 années après la récolte sont nécessaires avant que le Château Cabrières ne commence à révéler ses richesses. Dans une bonne cave, un élevage de 5 ans est recommandé.

Gastronomie

C'est le vin parfait pour accompagner le gros gibier, les viandes rouges avec des sauces au vin. Voir la recette associée :