

Fulcrand Cabanon Rosé

AOP Languedoc Cabrières

Fulcrand Cabanon : 1625-1694. Les historiens rapportent qu'un jour de mai 1687, l'abbé de Cabrières, Fulcrand Cabanon , quitta sa petite cure de campagne pour Versailles...

Pierre Dionis, célèbre médecin et anatomiste, chirurgien en titre de la Reine Marie-Thérèse, décrit ainsi l'arrivée à Versailles du Prieur de Cabrières : « Le prieur de Cabrières était un homme fort charitable qui distribuait beaucoup de remèdes dans sa province... La grande réputation qu'il s'était acquise fit souhaiter le voir à la Cour, il y arriva dans les années 1680 »

En effet, Fulcrand Cabanon confectionnait un vin aux effets thérapeutiques surprenants, qui servit de remède, de fortifiant aux gens de la Cour. Louis XIV l'adopta sans tarder. Le Roi Soleil demanda, en outre, au Prieur de bien vouloir lui confier son secret de fabrication, lequel le lui révéla en lui faisant promettre de ne pas le divulguer. Le Roi promit et, préparant lui-même le fameux breuvage, il se réconfortait volontiers de quelques rasades...

Vue

Vin brillant, rose vif, soutenu.

Nez

Intense, agréable, fin, floral, fruité à dominante de fruits rouges.

Bouche

Belle attaque fruitée, plein et ample, corpulent aux arômes fruités croquants avec des notes poivrées en finale. Rosé de grande classe, charnu et puissant, l'un des fleurons de notre cave.

Terroir

Eboulis schisteux.

Cépage

Grenache 40%, Cinsault 50%, Syrah 10 %, Vignes issues de sélections parcelles.

Vinification

Vendange éraflée. Jus obtenus par pressurage direct après 4 heures de macération pelliculaire. Fermentation à basse température des jus clarifiés.

Elevage

Cuve inox

Mise en bouteille

Fin de l'hiver suivant la récolte.

Vieillessement

A boire jeune, bonne évolution pendant 2 ans.

Gastronomie

Température de service : 8 - 10°. Plats conseillés : Rosé bien équilibré, capable d'accompagner tout un repas. Voir la recette associée :