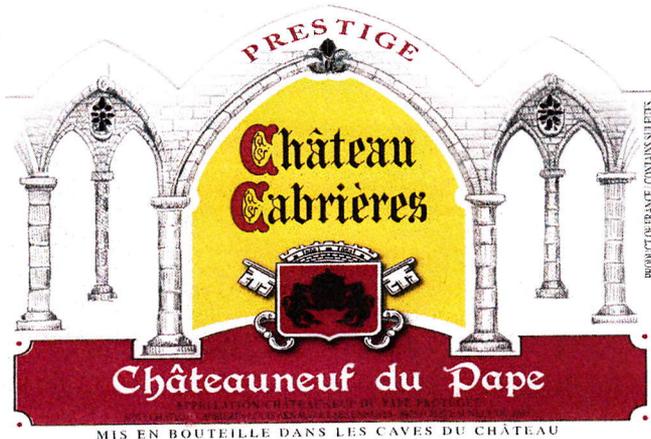


# Château Cabrières

SCEA Château Cabrières - Louis ARNAUD et ses enfants

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



**AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE**

**PRESTIGE ROUGE**

## Culture et sol

Grenache 50%, Syrah 15%, Mourvèdre 15%, Cinsault 10%, 10 % restant Muscardin, Cunoise, Picpoul, Terret noir, Vaccarèse (cépages rouges) et Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Picardan (cépages blancs)

19 hectares

Age moyen 85 ans

Agriculture raisonnée

Plateau argilo-calcaire, galets roulés

Vendange manuelle avec 2 tris sélectifs et éraflage partiel

## Données techniques

Vinification cépages assemblés

Cuverie inox ou béton à revêtement céramique

*Macération* : 2 premiers jours à froid entre 5/8°C (réfrigération par ceinture ou drapeau)

puis fermentation à 25/30°C

*Remontage* : 2 fois par jour avant et pendant fermentation

*Délestage* : 2 fois par jour pendant fermentation (favorise l'extraction des composés nobles du raisin)

Micro-oxygénation pendant la fermentation (apporte fruité et rondeur en bouche)

*Durée de macération* : 30 jours

*Elevage* : 50 à 100% en barriques (chêne français provenance Allier) pendant 12 mois

*Mise en bouteille* : filtration avant mise

## Dégustation

Robe intense, rubis à brun dans la durée.

Nez dominant de fruits noirs (cassis et mûre) évoluant vers des notes fumées avec l'âge.

Bouche robuste en tanins avec une finale longue, torréfiée (caramel) et animale (cuir) avec l'âge.

Accompagne viandes rouges typés (gigot d'agneau aux cèpes), venaisons (civet de sanglier), fromages forts et desserts chocolatés.

*A déguster dans les 15 à 20 ans.*

B.P. 14 - F 84231 CHATEAUNEUF-DU-PAPE Cedex 1 - France

Tél : +33 (0)4 90 83 70 26 / Fax : +33 (0)4 90 83 75 90

web : [www.chateau-cabrieres.fr](http://www.chateau-cabrieres.fr) / e-mail : [contact@chateau-cabrieres.fr](mailto:contact@chateau-cabrieres.fr)

SIRET 350 947 032 00024