



L'Or de Cabidos Blanc liqueux IGP Comté Tolosan 2011

IGP Comté Tolosan, France

Le Cabidos "OR" Petit Manseng Doux n'est produit que dans les années exceptionnelles, lorsque les conditions climatiques permettent aux raisins de devenir de plus en plus concentrés, tout en maintenant une acidité vive pour équilibrer la douceur.

Ensuite, seules les meilleures barriques sont choisies parmi deux des meilleures et des plus anciennes parcelles du domaine. C'est la quintessence du Cabidos, le millésime 2011 est le dernier produit à ce jour dans cette gamme.

TERROIR

Plantations à flanc de coteau orientées au sud sur des sols argilo-pierreux.

À LA VIGNE

Taille Guyot Simple.

Récolte 100% manuelle à l'aide de cagettes pour éviter les risques de meurtrissures.

VENDANGES

18 octobre 2011

VINIFICATION

Un bâtiment agricole traditionnel cache un chai de haute technologie avec des cuves inox à température contrôlée, une salle de décantation à froid et un chai à barriques. Un long débourage pré-fermentaire à froid favorise le développement des arômes et des saveurs, avant la fermentation en petits lots.

ÉLEVAGE

24 mois en fûts de chêne bourguignons (45 % de fûts neufs).

CÉPAGE

Petit manseng 100%

11.5 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 7 ha

Rendement: 15 hL/ha

Âge moyen des vignes: 20 ans

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Ses saveurs intenses sont en parfait équilibre avec l'acidité fraîche et un taux d'alcool plus léger (11,5% abv).

Des arômes riches et intenses de fruits secs, comme la figue et surtout l'abricot. Un vin exceptionnel avec une concentration énorme, une excellente acidité équilibrée et une très longue finale. C'est un peu : "Noël en bouteille".

PRESSE & RÉCOMPENSES



94/100

Wine Enthusiast

