



Cabidos Cuvée Gaston Phoebus Blanc sec IGP Comté Tolosan 2020

IGP Comté Tolosan, France

Un vin très original et rare, car c'est le seul domaine à produire ce cépage en vin blanc sec. Le Gaston Phoebus Petit Manseng Sec est issu d'une sélection forte des meilleures parcelles chaque année.

TERROIR

Plantations à flanc de colline orientées au sud sur des sols argilo-caillouteux.

À LA VIGNE

Taille Guyot Simple.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en cagettes.

Une grange Béarnaise cache un chai ultra moderne : équipé des salles sous contrôle de température, de petites cuves en inox et d'une grande salle à barriques. Après le pressurage, le moût est envoyé dans de petites cuves au débourbage à froid. Ensuite les jus sont expédiés à la fermentation dans des petits lots, sans la malolactique qui apporte de la fraîcheur.

ÉLEVAGE

Pendant 18 mois en barrique Taransaud (10-20% neufs).

CÉPAGE

Petit manseng 100%

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 7 ha

Âge moyen des vignes: 12 à 15 ans

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

ASPECT VISUEL

Une belle couleur jaune paille.

AU NEZ

Très expressif avec des arômes de fruits exotiques, surtout d'ananas.

EN BOUCHE

Un vin équilibré en bouche avec des saveurs de fruits exotiques et une belle fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif, ou sur des plats avec une pointe de sucrosité, par exemple rôti de dindonneau à la gelée de groseilles, confit de canard aux pommes ou une salade de poulet et mangues marinées.

