



## 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.

