

Petit Manseng Doux 'Cuvée Comte Philippe de Nazelle'

Appellatie : IGP Comté Tolosan, Pyrénées Atlantiques

Domein : Château de Cabidos

Het domein van de familie De Nazelle, gelegen tussen Pau en Tarbes (aan de voet van de Pyreneeën en net buiten de appellatie Jurançon) werd begin jaren '90 nieuw leven ingeblazen door het aanplanten van het lokale druivenras, de Petit Manseng (7.30 ha) en later ook de Chardonnay (0.50 ha) en de Sauvignon (1 ha). Voor de vinificatie wordt Vivien de Nazelle bijgestaan door de Zwitserse topwijnmaker Jean-Michel Novelle en keldermeester Méo Sakom-Sériés. De vrouw van Vivien de Nazelle, Maleine de Nazelle, staat in voor de communicatie terwijl zijn broer, Edouard de Nazelle, bijdraagt tot de distributie van de wijnen.

Oppervlakte : 9 ha
7 ha de Petit Manseng
2 ha de Chardonnay, Sauvignon, Syrah

Druivensoorten : 100% Petit Manseng

Gemiddelde leeftijd van de wijnranken: 12-15 jaar

Dichtheid van de beplanting: 6000 à 9000/ha

Bodem : Kalk en kiezel

Vinificatie:

Culture raisonnée (met veel respect voor de natuur) zonder meststoffen
Late oogst (*vendange passerillée*).

De manuele oogst met zorgvuldige selectie vindt plaats tussen 20 november en 10 december.

Rendement op jaarbasis: 30 hl/ha

Fermentatie op houten vaten (*barriques*)

Rijping : op Franse eikenhouten vaten gedurende 18 maand
(10 à 20% nieuwe vaten)

Degustatie Notities :

De neus onthult heel exotische aroma's (ananas, mango, litchis) en een toets van witte truffel.

**Verpakt in dozen van 6 flessen 0.75L.
Kurk.**



Petit Manseng Doux 'Cuvée Comte Philippe de Nazelle'

Appellation : IGP Comté Tolosan, Pyrénées Atlantiques

Domaine : Château de Cabidos

Dans les Pyrénées Atlantiques, au nord du Béarn – entre Pau et Tarbes, le Domaine de Cabidos renoue avec une très ancienne tradition viticole familiale. Depuis 1992, plus de 9 hectares sont à nouveau consacrés à la vigne : 7.30 ha de 'Petit Manseng' vont donner des vins blancs doux et vins blancs secs, 1 ha de 'Sauvignon' et 0.50 ha de 'Chardonnay' vont produire des vins de cépage blanc sec et enfin 0.35 ha de 'Syrah' vont permettre de réaliser du vin rouge. Sur son domaine viticole, Vivien de Nazelle est assisté de Méo Sakorn-Sériés, maître de chai thaïlandaise ainsi que de son épouse Maleine de Nazelle en charge de la communication et des relations presse du Domaine. Les pionniers des débuts sont très vite rejoints par deux collaborateurs devenus incontournables dans cette belle aventure. Ce fut d'abord l'œnologue vigneron suisse Jean-Michel Novelle, de réputation mondiale, qui apporte tout son savoir-faire. Enfin le frère de Vivien, Edouard de Nazelle contribue à la distribution des vins mettant à profit sa grande expérience professionnelle tant française qu'internationale.



Superficie : 9 ha
7 ha de Petit Manseng
2 ha de Chardonnay, Sauvignon, Syrah

Cépages : 100% Petit Manseng

Âge moyen des vignes : 12-15 ans

Densité de la plantation : 6000 à 9000 pieds/ha

Sol : calcaire, caillou

Vinification:

Culture raisonnée sans apport d'engrais./ Vendange passerillée.
Vendange manuelle avec tri entre le 20 novembre et le 10 décembre.
Rendement annuel autour de 30hl/ha./ Fermentation en barriques.

Elevage : en barriques durant 18 mois (10 à 20% neufs)

Notes de dégustation :

Un nez qui dégage des parfums très exotiques genre ananas, mangue ou litchis la cuvée laisse également transpirer des arômes de truffes blanches.
Cette cuvée est à ouvrir et consommer à l'apéritif (12-13°C) et à déguster avec du foie gras, des desserts utilisant des fruits exotiques.