

Cabidos Petit Manseng Doux

"Cuvée Saint-Clément"



IGP COMTE TOLOSAN, PYRENEES, FRANKRIJK

Millésime 2014

Domein: 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: 9ha

7ha Petit Manseng en 2ha Chardonnay, Sauvignon, Syrah

Druivensoorten: 100% Petit Manseng

Bodem: Klei, kalk en kiezel

Gemiddelde leeftijd

van de beplanting: 12 jaar

Vinificatie:

Culture raisonnée (met respect voor de natuur) zonder meststoffen. De manuele oogst met zorgvuldige selectie, vindt plaats tussen 1 en 20 november om een mooi evenwichtig suikergehalte te bekomen van +/- 120g/l. Fermentatie en stabilisatie in inox vaten.

Rijping:

12 maand op eikenhouten vaten waarvan 10 à 20% nieuwe vaten.

Degustatie notities:

Mooi boeket van exotisch fruit. Levendige cuvée met mooie fraîcheur. Heerlijk als aperitief maar past ook perfect bij fois gras of desserts op basis van exotische vruchten.

Alcoholgehalte:

Beschikbare volumes: 0,50L

Verpakking: CC6

Cabidos Petit Manseng Doux

"Cuvée Saint-Clément"



IGP COMTE TOLOSAN, PYRENEES, FRANKRIJK

Millésime 2014

Domaine: 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: 9ha

Dont 7ha de Petit Manseng, 2ha de Chardonnay, Sauvignon, Syrah

Cépages: 100% Petit Manseng

Sol: argilo-calcaire, graveleux

Âge Moyen des

vignes: 12 ans

Vinification:

Culture raisonnée sans apport d'engrais. Vendanges manuelles avec tri sélectif entre le 1^{er} et le 20 novembre pour obtenir un équilibre des sucres qui se situe généralement autour de 120gr/litre. La fermentation et la stabilisation se font en garde vin inox.

Elevage:

En barriques de chêne français pour une durée moyenne de 12 mois (10 à 20% de barriques neuves)

Notes de dégustation:

Le nez dégage des parfums de fruits exotiques. Cette cuvée vive et fraîche est à consommer à l'apéritif en accompagnement de tranches de parmesan ou de comté affiné, du foie gras ou dessert à base de fruits exotiques.

Taux d'alcool:

Volumes disponibles: 0,50L

Conditionnement: CC6