

Domaine de Cabidos doux cuvée comte Philippe de Nazelle 2007



Encore un des vins de ce domaine de Cabidos qui, même s'il n'est pas très connu du plus grand nombre, commence à faire une percée importante chez les "initiés".

Ici nous sommes sur un blanc doux 2007 qui va vous ravir les papilles!!!!

- 🍇 Cépage Petit Manseng
- 🍇 Contenance 75cl
- 🍇 Millésime 2007
- 🍇 Température de dégustation 10-12°C
- 🍇 Type de vin Liqueureux
- 🍇 Viellissement 10 ans maximum

Vin de Pays du Comté Tolosan

Dans la série des grands vins blancs doux du domaine de Cabidos, la cuvée Comte Philippe de Nazelle est élaboré à partir d'un cépage courant dans la région, le **Petit Manseng**. Toujours issu de la pratique de la **culture biologique**, cette cuvée va vous permettre de compléter la connaissance du domaine et enrichir votre cave!!!

Cépage et Vinification

Ce vin blanc doux est réalisé à partir des **plus anciennes vignes** de cépage **Petit Manseng** sur lesquelles est appliquée une culture raisonnée **sans apport d'engrais**.

La vendange (tardive) s'effectue *manuellement avec tri et pratique du passerillage (déssechement des baies sur souches ou sur claies)*.

Enfin, après une fermentation longue en barriques de chênes français, l'élevage s'effectue sur lies totales durant 16 mois à température de chai contrôlée avant mise en bouteille.

Le mot du sommelier

Belle robe jaune or avec un nez très parfumé : **fruits exotiques, miel et pain d'épices** avec une petite note **d'orange confite**.

La bouche est très équilibrée avec de la **fraîcheur** et une palette **d'arômes de fruits** (exotiques entre autres) qui va vous ravir de plaisir.

Afin de conserver cette **fraîcheur**, il est préférable de consommer ce crû avant **10 ans**.

Accords Mets-Vin

Ce vin s'accorde très bien avec le [foie gras](#), des [pâtisseries](#) (tarte aux fruits), et sera également très apprécié avec des [fromages à pâte persillée](#) (roquefort ...).