

CHÂTEAU DE CABIDOS



CABIDOS SAUVIGNON IGP Comté Tolosan | South West France

Madame Méo Sakorn-Sériès | Maître de Chai and Chef de Culture

Cépage: 100% Sauvignon

Vignoble et viticulture :

- ½ hectare, d'une exploitation de 9 hectares créée en 1995.
- Coteaux orientés Sud, Sud-ouest et Sud-est sur des sols argilo-calcaires graveleux.
- Densité de plantation 8,900 pieds / hectare.
- Vignes plantées en 2000 et 2004, taille Guyot Simple
- Culture raisonnée sans apport d'engrais, effeuillage et vendange verte pour en limiter le rendement
- 100% vendanges manuelles, avec des cagettes, puis tri sélectif pour éliminer les grains abimés.

Vinification and élevage

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 débouillage à froid. Vinification et stabilisation en garde vin inox de 10hl, puis assemblage de la cuvée pour un élevage sur lies dans une cuve inox de 30hl pendant 10 à 12 mois avant la mise en bouteille. 13,5% Alc.

Note de dégustation

Robe jaune pâle, reflets verts en jeunesse. Des arômes de groseille à maquereau, fruit de la passion et de pamplemousse. La bouche est fruitée et vive avec une touche de pamplemousse à la fin.

En vieillissant il développe une complexité et une finesse. Il se garde plus longtemps que ce que l'on attend d'un sauvignon, jusqu'à 6 ou 7 ans.

Ce vin se plaira avec des fruits de mer, du saumon à l'aneth, un fromage de chèvre ou encore de la salade niçoise.

RECOMPENSES

Vintage 2013

SILVER: Vignerons Indépendants.

BRONZE : Decanter

Vintage 2008

GOLD : Vignerons Indépendants

