

CHÂTEAU DE CABIDOS



CABIDOS CUVÉE SAINT CLEMENT IGP Comté Tolosan | South West France PETIT MANSENG DOUX

Millésime 2015

- **OR** : International Wine Challenge 2019

Millésime 2014

- **OR** : Elle à Table
- **ARGENT** : Decanter, 93 points
- **ARGENT** : Vignerons Indépendants
- **BRONZE** : International Wine Challenge : *“Aromatically rich with dried fruit aromas. Medium sweet on the palate.”*

Millésime 2012

- **COUP DE CŒUR 2 ÉTOILES (vin remarquable)** : Guide Hachette
“On ne compte plus les coups de coeur obtenus par ce domaine, qui signe à nouveau un moelleux magnifique. Fruits jaunes confits, pâte de coings, fruits exotiques, vanillé discrète, le bouquet est d’une grande délicatesse. Suivant la même ligne aromatique, le palais offre un équilibre impeccable : du gras, une liqueur généreuse, mais aussi beaucoup de fraîcheur et une longueur admirable. 2015-2020, avec crème brûlée au foie gras.”
- **OR** : Vignerons Indépendants
- **OR** : International Wine Challenge : *“Honey and nuts with overtones of dried apricot. Hint of burnt toffee. Lingering lovely salted caramel finish. Excellent wine.”*
- **ARGENT** Decanter
- Coup de Coeur – Express Newspaper, France
- STAR BUY (Choix étoilé) : The Scotsman, Rose Murray Brown MW *“This enchanting sweet wine is made from the petit manseng grape by the ancient “passerillage” method, where stems are twisted while grapes are still on the vine, concentrating sweetness.” (12 Hidden Gems from South West France, The Scotsman Food & Drink, July 2016)*

Millésime 2011

- **ARGENT**: International Wine Challenge, London

Millésime 2010

- **COUP DE COEUR: 2 ÉTOILES (vin remarquable)** : Guide Hachette
“Un petit manseng qui a su à nouveau séduire le grand jury. Vêtu d’une robe jaune paille dorée, ce beau liquoreux offre une intensité olfactive soutenue. Typique du cépage en surmaturité, il délivre des parfums de fruits confits, de coing et de miel matines de fines notes boisées et truffées. La bouche fait écho au nez et offre une jolie montée en puissance des arômes après une attaque souple, bien équilibrée par une pointe de fraîcheur, avant de s’achever sur une note légèrement vanille. Un vin d’une grande persistance que l’on pourra découvrir dès à présent sur un foie gras, un fromage à pâte persillée ou encore sur un dessert.”
- **OR** : National Competition of IGP Wines of France
- **ARGENT**: International Wine Challenge, London;
- **ARGENT** : Best Wines for Asia, Hong Kong
- **BRONZE** : Decanter World Wine Awards



Millésime 2009

- **OR** : Vignerons Independants
- **BRONZE** : Decanter World Wine Awards *"Honey, ginger and marmalade with sticky barley sugar notes on a luscious, baked fruit style."*