

CHÂTEAU DE CABIDOS



CABIDOS CUVEE GASTON PHOEBUS** IGP Comté Tolosan | South West France PETIT MANSENG DOUX

VINTAGE 2017

- **COUP DE COEUR : GUIDE HACHETTE 2022, 2 étoiles** *“Un habitué des coups de cœur avec cette cuvée petit manseng. La robe brillante, jaune doré à reflets orangés, est déjà une invitation au plaisir. Et le nez ne déçoit pas, en effet : intense et bien affiné, complexe, il mêle les fruits exotiques, l’ananas rôti, les fruits secs relevés de notes minérales et de truffe. En bouche, s’imposent le volume, la concentration et une finale très longue et veloutée, généreuse en fruits exotiques.»* Boire 2022-2025.
- **BRONZE medal** : Decanter *“Peach and apricot aromas; rich and concentrated palate with caramelised apple; spicy finish.”*
- **BRONZE medal**: Vignerons Indépendants 2022

VINTAGE 2016

- **COUP DE COEUR : GUIDE HACHETTE 2021** *“Vieil or soutenu, ce petit manseng offre un nez intense et complexe de fruits charnus, de mangue, de fruit de la Passion, d’ananas, de pâte de coing et de miel. En bouche, toute la liqueur s’exprime, équilibrée par une jolie vivacité. C’est gras, c’est plein et garni d’arômes de fruits en confiture. Drink 2020-2030.*
- **93 points**: Wine Enthusiast (Roger Voss), **Editor’s Choice** *“Pure Petit Manseng in its full glory, the wine packs richness and sweetness along with intense, ethereal acidity. The wine is textured, balanced and with freshness still very much there. The wine will age further, so drink now for freshness or leave until 2024 for greater maturity.”*
- **91 points**: Wine & Spirits Magazine

VINTAGE 2015

- **98 points (Excellent value)**: Tom Mullen, Forbes (July 2019) *“A wine with uplifting sweet notes on the nose—beautifully balanced. This is a gorgeous sweet wine with honey, almonds and nectarines in the mouth and a lovely length.”*
- **93 points**: Wine Enthusiast (Roger Voss) *“This rich, late-harvest wine brings together sweet honey flavors with ineffable acidity. The wine is beautifully textured with hints of dryness among all the concentrated sweetness. The wine is ready to drink. »*
- **93 points + Best Buy**: Wine & Spirits Magazine *“Méo Sakorn-Sériès makes this sweet wine from petit manseng grown in stony clay soils, aging the wine for 18 months in barrels (most of them old). It reveals wild pear flavors alongside earthier truffle notes, showing precision in its lasting flavors of pineapple, pine nut and orange zest. Rich and detailed, this is sticky sweet, with enough acidity to pair with rich pastries and ice cream.”*
- **GOLD medal**: Vignerons Indépendants
- **GOLD medal**: Féminalise
- **2 ETOILES / 2 STARS : GUIDE HACHETTE 2020** *“Un changement de propriétaire, mais une belle constance dans la qualité. Quoi d’étonnant? Méo Sakorn Sériès, qui officie au chai depuis 2007, reste en place. Cette agronome thaïlandaise formée à l’œnologie à Bordeaux montre son talent millésime après millésime. Cette année comme dans la dernière édition avec un liquoreux (140 g/l des sucres) issue de petit manseng récolté à la mi-novembre et vieilli en barrique. Une robe vieil or, une palette mêlant la poire et l’ananas confits types du cépage aux fruits secs légués par l’élevage, un palais ample et gras, équilibré par une pointe d’acidité : un vin solaire et opulent.”*



- **SILVER medal (92 points)** : International Wine Challenge “Apricot, hints of grass, ginger. Viscous, high acidity, dense style. Rich but still fresh with phenolic grip.”

VINTAGE 2014

- **GOLD medal**: Vignerons Indépendants
- **SILVER medal**: Decanter World Wine Awards “Botrytis on the nose and palate with honey and lemon marmalade flavours. Pure and typical with no sign of ageing.”
- **2 ETOILES / 2 STARS : GUIDE HACHETTE 2019** “Une nouvelle réussite pour ce domaine de référence en termes de 'douceur' du Sud-Ouest. Un vin d'une complexité rare à l'olfaction: prune, miel, pain d'épice, brioche et même...whisky. Souple en attaque, la bouche affiche beaucoup de volume et d'intensité, avec en filigrane une fine acidité qui lui donne une grande allonge.”
- **Commended**: International Wine Challenge

VINTAGE 2011

- **TROPHY & GOLD**: International Wine Challenge “Aromatic, grapey, lovely tang. Rich crème brûlée notes. Nuances of lime and apricot.”
- **95 points, Jane Anson, Decanter Magazine, October 2016**: “Here you get the full expression of what Petit Manseng can achieve, with notes of white truffle and gently spiced toffee apple. A sour lemon and lime edge keeps the palate clean. The intensity builds slowly but surely; never straying into heaviness. We tasted this with tiny slices of crystallised ginger, and I cannot recommend the pairing highly enough. 11.5%abv, 130g/l residual sugar. 95 points”
- **Coup de Cœur, Guide des Meilleurs Vins de France 2017, La RVF (Revue de Vins de France)** : “Ce petit manseng issu de passerillage dévoile une belle robe dorée. La bouche vigoureuse est sertie d'un sucre fin et de riches saveurs de fruits exotiques et d'épices, jusqu'à une finale élégante et stimulante. Et il est loin d'avoir dit son dernier mot.” 16,5
- **Les Affiches de Grenoble et du Dauphiné, Philippe Cantenac** : “Amateur de vins doux, attention voici une petite bombe! Le domaine du Château du Cabidos produit plusieurs cuvées exceptionnelles dont ce Gaston Phoebus remarquable. Issu de 100% de Petit Manseng, cépage noble du Sud-Ouest, apprécié pour son parfum, sa richesse et sa grande qualité, il provient d'une sélection des meilleurs raisins des meilleures parcelles. La récolte manuelle s'étale du 1er novembre jusqu'au 15 décembre. A partir de cette période, les conditions climatiques locales permettent le passerillage : les grappes sèchent naturellement sur les ceps. On obtient alors un raisin surmaturé et sans pourriture d'aucune sorte. Avec un nez qui dégage des parfums très exotiques genre ananas, mangue ou litchi, la cuvée laisse également transpirer des arômes de truffes blanches. A consommer à l'apéritif (12-13) avec du parmesan, ou a déguster avec du foie gras et des desserts utilisant des fruits exotiques.” Juillet 2016



VINTAGE 2009

- **GOLD medal**: Vignerons Indépendants
- **GOLD medal**: Best French Wines Miami
- **SILVER medal** : Decanter World Wine Awards : “Spicy, liquid honey-laced apples, lemons and marmalade, with fresh acidity, savoury notes, lime juice and ginger. Nicely poised.”
- **SILVER medal**: Best French Wines Hong Kong.
- **BRONZE medal**: International Wine Challenge
- **Weinwirtschaft, April 2013, 90 Punkte**: Top-Qualität innerhalb der Preisklasse (best quality for price) « kandierte Ananas, dazu gelbe Kräuterwürze; süsse Saftigkeit mit feinem Nerv durch straffe Struktur »
- **1 STAR (“very good wine“), Guide Hachette**: “

VINTAGE 2007

- **GOLD medal** : Best Wine in USA Miami, Best French Wine Hong Kong.
- **SILVER medal** : Vignerons Indépendants.
- **BRONZE medal** : Decanter World Wine Awards

- **1 STAR (“very good wine”) in Guide Hachette: “**

Vintage 2006

- **GOLD medal** : Vignerons Indépendants
- **GOLD medal** : Concours des Vins du Sud Ouest
- **GOLD medal** : International Wine Challenge
- **« Coup de Cœur »** (the Editor’s top choice, an outstanding wine) in Guide Hachette

Vintage 2005

- **« Coup de Cœur »** (the Editor’s top choice, an outstanding wine) in Guide Hachette
- **SILVER medal** : International Wine Challenge

*** This wine was formerly known as **Cuvée COMTE PHILIPPE** (up to vintage 2010)*