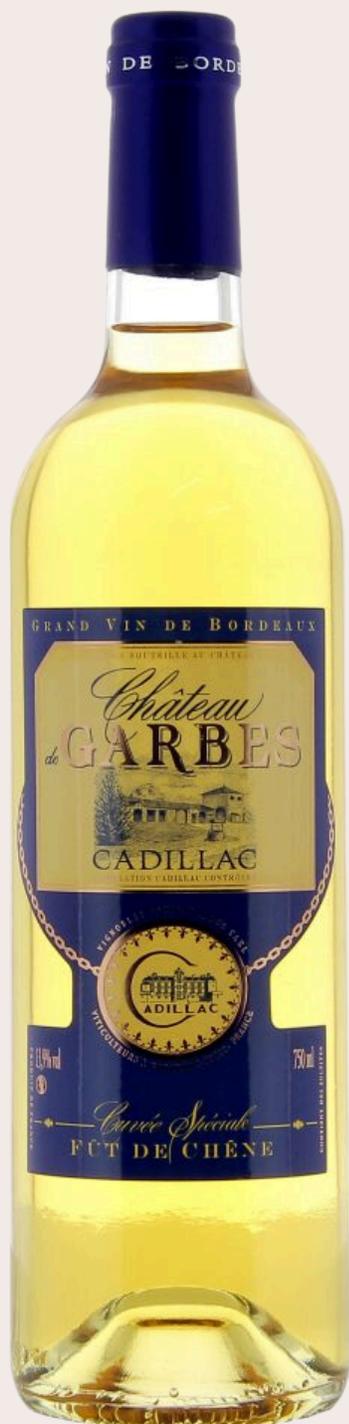


CADILLAC LIQUOREUX CUVÉE FÛT DE CHÊNE



Château
de GARBES

LA NAISSANCE D'UN VIN

Les vignes de Sémillon spécialement sélectionnées pour leur maturité (plus de 60 ans d'âge) sont exposées plein sud sur un terroir argilo-graveleux. Ce vin est issu comme son homonyme, de vendanges manuelles tardives effectuées par tries successives suivant les années. Après sa fermentation, il poursuit son élevage en barriques durant 12 mois. De ce vieillissement, une cuvée bien distincte est née aux arômes d'abricots sec et de miel.

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin présente une couleur chatoyante aux intenses reflets dorés. Le nez est puissant, fruité et empreint d'arômes légèrement boisés. Vous apprécierez une bouche complexe, fraîche et agréablement onctueuse sur notes miellées de fruits confits, pêches et abricots.

FICHE TECHNIQUE

AOC : Cadillac

Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes

Cépages: 100% Sémillon

Sols : Argilo-graveleux, pente Sud

Âges moyen des vignes : 70 ans

Degré : 14% vol.

Accords mets & vin : à l'apéritif, sur foie gras, fromages de chèvre, viandes blanches, volailles rôties.

Conseil de dégustation : température de service entre 6 et 8°C

Conservation : de 1 à 20 ans

Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles



105 route de Larrayan
33410 GABARNAC
France



www.chateaudegarbes.fr



05 56 62 92 23



contact@garbes.fr