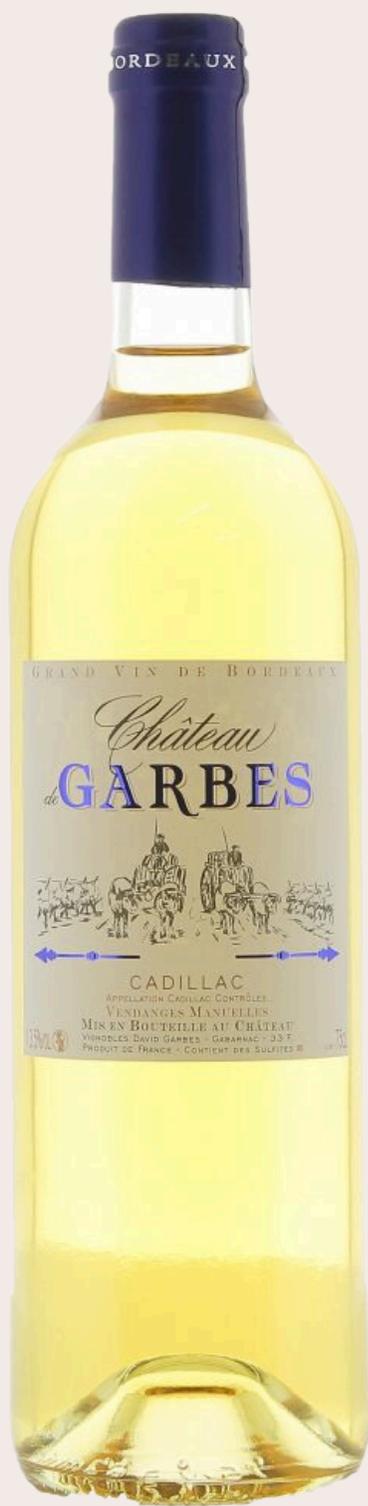


CADILLAC LIQUOREUX CUVÉE TRADITIONNELLE



Château
de GARBES

LA NAISSANCE D'UN VIN

Le Château de Garbes exploite 62 ha de vignes dont 20 ha en cépage Sémillon pour produire ses vins blancs liquoreux en AOC Cadillac. Ce vin liquoreux est issu de vendanges manuelles tardives par tries successives.

Les vignes spécialement sélectionnées pour leur âge et leur terroir sont exposées plein sud sur un terroir argilo-graveleux afin de produire des raisins en petite quantité. A partir du mois d'octobre, les brouillards matinaux générés par la présence de la Garonne, favorisent le développement du Botrytis Cinerea et, grâce au soleil automnal, le sucre se concentre dans les baies.

NOTES DE DEGUSTATION

Une robe d'un jaune chaleureux et d'un brillant éclatant donne à ce vin liquoreux un caractère céleste. Son nez frais est agréablement relevé de notes fruitées délicatement fleuries. Sa bouche rafraichissante laisse place à une surprenante douceur, élégante et aérienne.

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 et Bag in box 5 L



105 route de Larrayan
33410 GABARNAC
France



www.chateaudegarbes.fr



05 56 62 92 23



contactegarbes.fr

