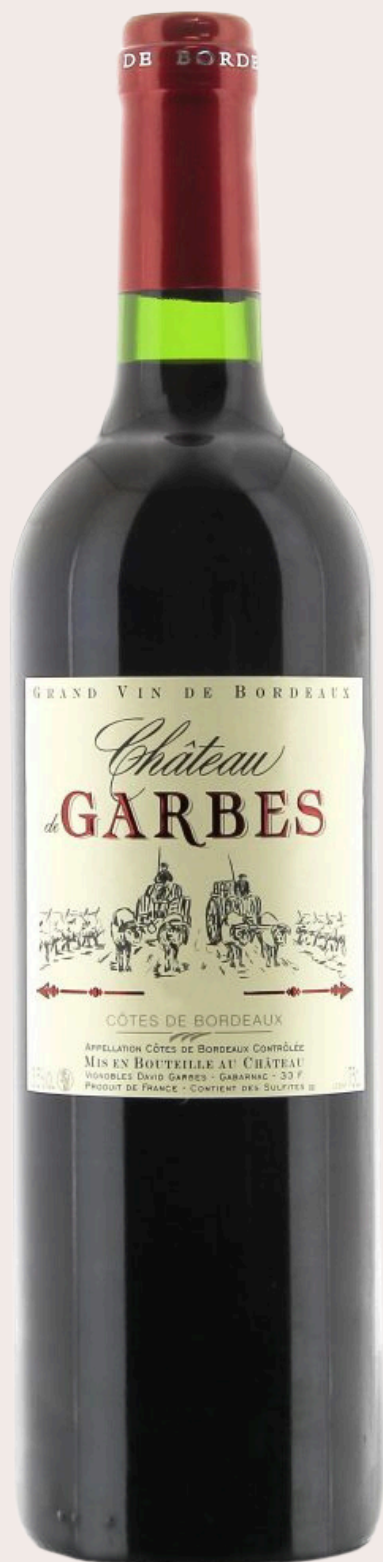


CÔTES DE BX ROUGE CUVÉE TRADITIONNELLE



Château de GARBES

LA NAISSANCE D'UN VIN

Notre Côte de Bordeaux rouge cuvée traditionnelle du Château de Garbes est issu de l'assemblage des trois cépages bordelais : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Afin de respecter les caractéristiques propres de chaque parcelle, la date de récolte est soigneusement choisie et peut être échelonnée suivant l'évolution de la maturité des baies. S'ensuit une macération et fermentation traditionnelle. Cette cuvée est historique pour la famille David et toujours appréciée.

Elle est fidèle à l'expression de notre terroir et révèle d'élégantes notes fruitées.

NOTES DE DEGUSTATION

La cuvée traditionnelle se distingue de la gamme par son authenticité tannique et fruitée permettant l'obtention d'un vin rouge soyeux et gouleyant. D'une belle couleur pourpre aux reflets grenats, son nez vous séduira agréablement avec une finale en bouche ronde et légèrement épicée.

FICHE TECHNIQUE

AOC : Côte de Bordeaux Rouge
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes
Cépages : 70% Merlot, 20% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc
Sols : Argilo-graveleux
Âges moyen des vignes : 30 ans
Degré : 13% vol.
Accord mets & vins : sur viandes rouges, jambon de pays, rillettes, fromages et dessert chocolaté.
Conseil de dégustation : décantation en carafe - température de service entre 15 et 18°C
Conservation : de 2 à 8 ans
Conditionnement : bouteilles de 75cl - carton de 6 bouteilles
Magnum 150 cl en coffret carton
Bag in Box 5L



105 route de Larrayan
33410 GABARNAC
France



www.chateaudegarbes.fr



05 56 62 92 23



contactegarbes.fr

