Château de GARBES

GRAND VIN DE BORDEAUX

CADILLAC BLANC Cuvée Grains Nobles 2015









LA NAISSANCE D'UN VIN

Notre vin blanc liquoreux d'appellation Cadillac Cuvée Grains Nobles est récolté manuellement, en fin de saison, sur des vieilles vignes de plus de 70 ans et à partir d'une sélection de grains surmaturés . Ce vin blanc doux AOC Cadillac Grains Nobles ne prend naissance que les années pendant lesquelles les meilleures conditions climatiques sont réunies, favorisant le développement du *Botrytis cinerea* et de la pourriture noble. Ce champignon se nourrit de l'eau contenue dans la baie de raisin, concentrant ainsi les arômes de fleur et le sucre.

L'attention que nous portons à ce vin de Cadillac Grains Nobles haut de gamme par des techniques de travail qualitatives, une sélection parcellaire rigoureuse et des conditions climatiques particulières donne naissance à un vin exceptionnel sur notre appellation Cadillac.

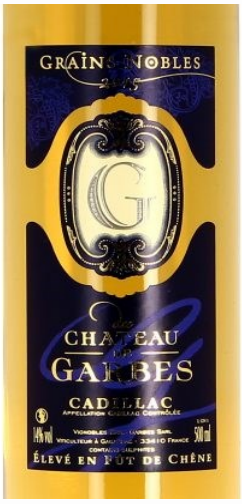
Ce vin blanc doux de Cadillac se différencie de "ses petits frères" par une fermentation et une vinification uniquement en barriques de chêne pendant deux ans. Son degré alcoolique avoisine les 16% vol. avec 5 à 6 g de sucres résiduels assurant un équilibre gustatif de qualité. Il acquiert ainsi une richesse aromatique intense et complexe, accompagnée d'un velouté exceptionnel sur fond de miel et caramel.
Notre Cadillac Grains Nobles ravira les amateurs de vins blancs liquoreux par sa belle robe dorée et sa complexité aromatique. Vous l'aurez compris, cette cuvée est le joyau de notre gamme de Cadillac.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce nectar se caractérise par une robe chaude et lumineuse aux reflets dorés... Le nez est étonnant par sa richesse aromatique et l'intensité de ses parfums de miel et de caramel. La première attaque en bouche est fraiche. Le palais se laisse ensuite surprendre par la puissance de ce vin liquoreux aux notes de fruits confits. La structure est bien équilibrée et la finale délicieusement persistante.

CHÂTEAU DE GARBES - GRAINS NOBLES

Aoc : Cadillac Blanc
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes
Encépagement : 100% Sémillon
Degré : 14,5 %vol.
Sols : Argilo-graveleux, pente Sud
Âges moyen des vignes : 70 ans
Vinification et élevage en barrique
Accords mets & vin : à l'apéritif, avec foie gras ou fromages persillés comme le Roquefort ou le Bleu des Basques
Conservation : de 1 à 15 ans
Température de service : 6 à 12 °c
Conditionnement : bouteille de 50 cl en carton de 6 bouteilles



RÉCOMPENSES



Guide Hachette 2018
Millésime 2015
COUP DE CŒUR

VIGNOBLES DAVID GARBES
1, Garbes - 33410 GABARNAC - FRANCE - TEL. : +33 (0)5.56.62.92.23 - contact@garbes.fr - **www.chateaudegarbes.fr**- SARL au capital de 150 000€ - RCS Bordeaux
N°TVA : FR 27 388 462 210 - SIRET : 388 462 210 00013 - N° Accises : FR 093 060 E 7733 - N°CVI : 33 510 00060 - Les marchandises fournies restent notre propriété jusqu'à parfait paiement (loi n°80335 du 12 Mai 1980)