



CADILLAC BLANC Cuvée traditionnelle 2016



LA NAISSANCE D'UN VIN

Le Château de Garbes exploite 64 ha de vignes dont 20 ha en cépage Sémillon pour produire ses vins blancs liquoreux en AOC Cadillac.

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.

Lorsque la maturité est optimale et la concentration en sucre suffisante, les vendanges manuelles par tries successives débutent afin d'obtenir par pressurage pneumatique un jus qui fermentera puis sera vinifié de manière traditionnelle en cuve thermo-régulées.

NOTES DE DÉGUSTATION

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 rehaussée d'arômes de fruits.

CHÂTEAU DE GARBES - CUVÉE TRADITIONNELLE

AOC : Cadillac Blanc

Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes

Encépagement : 100% Sémillon

Degré : 13,5 %vol.

Sols : Argilo-graveleux, pente Sud

Âges moyen des vignes : 60 ans

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

Conservation : de 1 à 20 ans

Température de service : 6 à 12 °c

Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles

