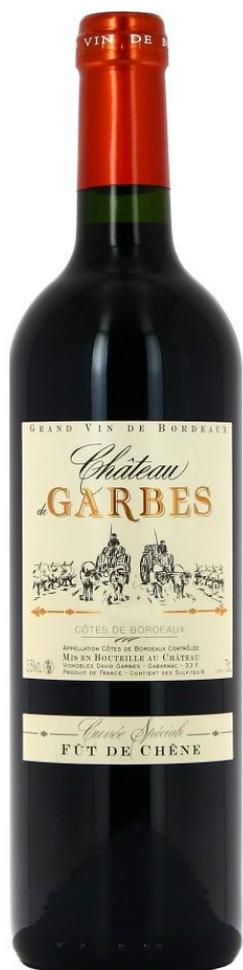




CÔTES DE BORDEAUX ROUGE Cuvée fût de chêne



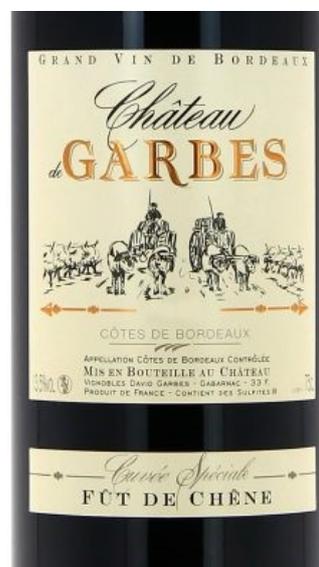
LA NAISSANCE D'UN VIN

Ce vin est issu de terroirs argilo-graveleux exposés sur les coteaux des rives de la Garonne, dans l'aire d'AOC des côtes de Bordeaux. Les raisins des trois cépages principaux du bordelais sont récoltés à maturité optimale. La fermentation alcoolique avec remontages quotidiens d'effectue de manière traditionnelle en cuves thermo-régulées et la durée de macération varie selon les années.

Cette cuvée spéciale en Côtes de Bordeaux rouge naît de l'assemblage des meilleurs crus du château de Garbes. Après un élevage de 12 mois en barriques, le vin est soutiré, filtré doucement et mis en bouteilles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe pourpre et brillante révèle un vin de garde charpenté et équilibré qui sera apprécié entre 2 et 10 ans d'âge grâce à sa fraîcheur et son fondu. Son nez est fin et fruité, rehaussé de notes toastées et vanillées qui accompagnent gracieusement une mise en bouche ample et ronde.



CHÂTEAU DE GARBES - CUVÉE FÛT DE CHÊNE

ACTUELLEMENT DISPONIBLE : MILLÉSIME 2017 & 2018

AOC : Côtes de Bordeaux Rouge

Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes

Encépagement : 70 % Merlot, 20 % Cabernet sauvignon, 10 % Cabernét franc

Degré : Millésime 2017 : 13 %vol. Millésime 2018 : 13,5%

Sols : Argilo-graveleux

Âges moyen des vignes : 30 ans

Elevage en barrique

Accords mets & vin : sur viande de gibier, plats orientaux, fromages ou fondant au chocolat

Conservation : de 2 à 10 ans

Température de service : 12 à 15 °c

Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles, magnum 150 cl en coffret carton