



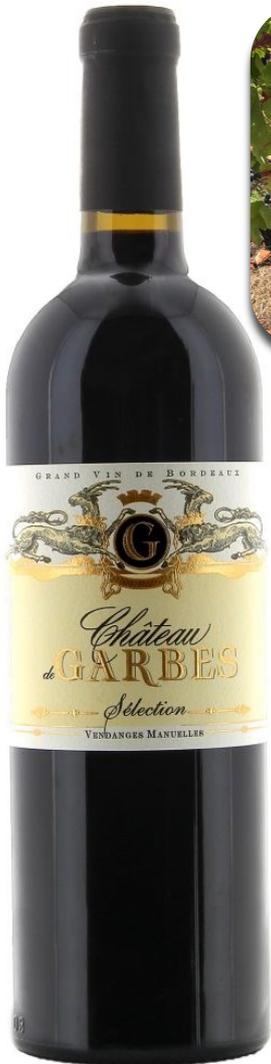
# Château de GARBES



GRAND VIN DE BORDEAUX



## CÔTES DE BORDEAUX ROUGE Cuvée Sélection



### 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'appellation des Côtes de Bordeaux. Les raisins sont récoltés manuellement, à maturité optimale, sur des parcelles choisies pour leur âge et leur exposition. La fermentation alcoolique avec remontages quotidiens s'effectue de manière traditionnelle en cuves thermo-régulées et la durée de macération varie selon les années.

Cette cuvée « Sélection du Château de Garbes » est élevée en barriques de chêne français pendant 12 mois, le vin n'est soutiré qu'une seule fois et une filtration douce est effectuée avant la mise en bouteille.

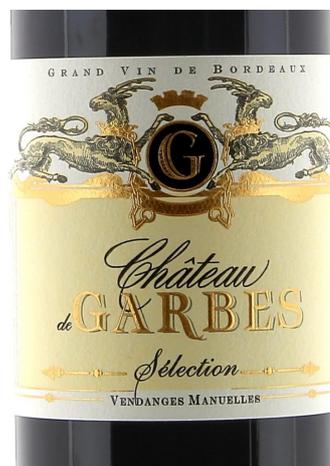
L'étiquette de cette cuvée s'inspire de celle qui habilla le premier vin mis en bouteille au Domaine de Garbes. La Sélection du château de Garbes est un hommage à nos aïeux : elle concrétise le savoir-faire de plusieurs générations de vignerons .

### NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe grenat et brillante révèle un vin de garde tannique et équilibré qui sera apprécié entre 5 et 15 ans d'âge. Son nez évoque des fruits rouges noirs et mûrs, rehaussé de notes grillées et de fond boisé. La bouche est pleine et corsée avec une finale sur le même registre.

### CHÂTEAU DE GARBES - SÉLECTION

AOC : Côtes de Bordeaux Rouge  
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes  
Encépagement : 70 % Merlot, 20 % Cabernet sauvignon, 10 % Cabernet franc  
Degré : 13 %vol.  
Sols : Argilo-graveleux  
Âges moyen des vignes : 30 ans  
Elevage en barrique  
Accords mets & vin : sur magret de canards, gigot d'agneau, avec fromages ou desserts chocolatés.  
Une décantation en carafe permet au vin de s'épanouir pleinement et restitue tout son caractère.  
Conservation : de 5 à 15 ans  
Température de service : 15 à 18 °C  
Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles



### RÉCOMPENSES



Concours de Bordeaux  
2018

Millésime 2015  
Médaille d'argent

VIGNOBLES DAVID GARBES