



BORDEAUX ROSÉ 2019



LA NAISSANCE D'UN VIN

Ce Bordeaux Rosé du château de Garbes est issu de raisins rouges, 80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon. La fermentation se réalise en cuve thermo-régulée puis après décantation, le vin est bâtonné sur lies fines lors de son élevage pour obtenir une finesse aromatique fruitée et toute en rondeur.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Bordeaux rosé à la robe brillante, pale et limpide présente un nez fin et expressif. En bouche, le rosé de Garbes, légèrement perlé, surprend par sa fraîcheur et sa rondeur. Il révèle des arômes gourmands de baies rouges rehaussés d'une pointe de framboise.

CHÂTEAU DE GARBES - ROSÉ

- AOC : Bordeaux rosé
- Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes
- Encépagement : 80% Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon
- Degré : 12,5 %vol.
- Sols : Argilo-limoneux
- Âges moyen des vignes : 35ans
- Accords mets & vin : à l'apéritif, sur grillades estivales, charcuteries, salades, coucous, ...
- Conservation : à consommer dans les 2 ans
- Température de service : 4 à 10 °c
- Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles

