



Château
de GARBES



GRAND VIN  DE BORDEAUX

BORDEAUX ROSÉ



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 MILLÉSIME DISPONIBLE : 2019

AOOC : 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



VIGNOBLES DAVID GARBES