



CADILLAC BLANC Cuvée fût de chêne



LA NAISSANCE D'UN VIN

Le Château de Garbes exploite 63 ha de vignes dont 20 ha en cépage Sémillon pour produire ses vins blancs liquoreux en AOC Cadillac.

Les vignes spécialement sélectionnées pour leur maturité (plus de 60 ans d'âge) sont exposées plein sud sur un terroir argilo-graveleux.

Ce vin est issu de vendanges manuelle tardives par tries successives. Il est fermenté de manière traditionnelle puis élevé en fût de chêne pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une couleur chatoyante aux intenses reflets dorés. Le nez est puissant, fruité et empreint d'arômes légèrement boisés. Vous apprécierez une bouche fraîche et agréablement onctueuse sur notes miellées de fruits confits.

CHÂTEAU DE GARBES - FÛT DE CHÊNE

MILLÉSIME DISPONIBLE : 2018

AOC : Cadillac Blanc

Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes

Encépagement : 100% Sémillon

Degré : 14 %vol.

Sols : Argilo-graveleux, pente Sud

Âges moyen des vignes : 40-60 ans

Elevage en barrique pendant 1 an

Accords mets & vin : à l'apéritif, avec foie gras ou fromages de caractère, viandes blanches

Conservation : de 1 à 30 ans

Température de service : 6 à 12 °C

Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles

