



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 bouquet puissant évoque des fruits rouges noirs et mûrs, rehaussé de notes grillées et de fond boisé.

CHÂTEAU DE GARBES - SÉLECTION

MILLÉSIME DISPONIBLE : 2016

- AOC : Côtes de Bordeaux Rouge
- Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes
- Encépagement : 70 % Merlot, 20 % Cabernet sauvignon, 10 % Cabernet franc
- Degré : 13,5 %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 : 12 à 15 °C
- Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
Sélection
2020

VIGNOBLES DAVID GARBES