

LA CARTE DE NOS VINS

CADILLAC BLANC LIQUEUREUX

Vendanges manuelles par triés successives
Elevage classique ou en fût de chêne
Conditionné en 75 cl.

Se déguste frais 8°C à l'apéritif, délicieux
sur foie gras, parfait sur viandes blanches rôties,
fromages persillés et desserts

CUVÉE GRAINS NOBLES

Cuvée réalisée les années très ensoleillées et
vinifiée en barriques à partir d'une sélection
de raisins botrytisés. Conditionné en 50 cl



BORDEAUX BLANC SEC - SAUVIGNON

Vin blanc très aromatique, conditionné en 75 cl
Se déguste entre 8 et 10°C
Idéal sur poissons et crustacés ou à l'apéritif
A consommer dans les 2 ans

BORDEAUX ROSÉ

Conditionné en 75 cl
Se déguste entre 8 et 10°C
Agréable sur grillades,
salades, couscous...
A consommer dans les 2 ans



CRÉMANT DE BORDEAUX & PERLE DE GARBES ROSÉ

Vendanges précoces avec une 2ème
fermentation en bouteille
Conditionné en 75 cl et 150 cl
Se déguste frappé lors de vos fêtes,
apéritifs, cocktails et desserts
A consommer dans les 2 ans



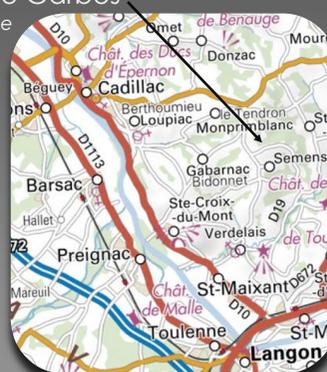
CÔTES DE BORDEAUX ROUGE

Elevage classique, en fût de chêne,
Sélection de Garbes ou bien
cuvée Ancestrale.
Conditionné en 0,75 L, 1,5 L et 3 L
Se déguste à 18°C chambré,
idéalement en carafe.
Parfait sur viandes rouges,
gibiers et fromages
A consommer entre 2 et 8 ans



AOC CÔTES DE BORDEAUX & CADILLAC

Château de Garbes
Lieu-dit Lamothe



Coordonnées GPS

Ville : Gabarnac
Rue : Lamothe

HORAIRES

Du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30
Le samedi sur rendez-vous

Madame, Monsieur, Chers amis,

Que cette nouvelle année rime avec santé, convivialité,
et sérénité ! Nous avons le plaisir de vous adresser le bon de
commande 2021 de nos vins, qui accompagneront vos apéritifs
estivaux et repas en famille ou entre amis...

N'hésitez pas, comme à l'habitude, à passer commande
en partageant cette offre avec proches et collègues : vous êtes
nos meilleurs ambassadeurs ! Soyons solidaires et fidèles à nos
« fabrications françaises ».

N'oubliez pas de nous communiquer votre commande
au choix par téléphone, courrier ou e-mail avant le **12/04/21**
pour bénéficier de ce tarif et de la livraison par le viticulteur
directement à votre domicile entre le 15/04 et le 15/06/21.

Lors d'un passage dans le Bordelais, venez à Garbes,
nous serons heureux de vous faire visiter les chais, le vignoble et
déguster nos vins.

Vous remerciant de votre confiance, et fidélité recevez,
Madame, Monsieur, nos meilleures salutations.

Famille DAVID



GRAND VIN DE BORDEAUX

Château
de GARBES



PRINTEMPS 2021

*Un terroir,
une famille,
une passion...*



VITICULTEUR - RÉCOLTANT

VIGNOBLES DAVID GARBES

1, Garbes - 33410 GABARNAC - FRANCE
Tél : +33 (0)5.56.62.92.23 - contact@garbes.fr

Retrouvez-nous sur www.chateaugarbes.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

TARIF

à conserver

BON DE COMMANDE

à renvoyer

Certifiés depuis 2019



Tarif « limitrophe » valable jusqu'au 31/07/2021

DÉSIGNATION - AOC		* Prix TTC l'unité	Code produit	Prix TTC l'unité	QUANTITÉS COMMANDÉES Précisez le nombre de bouteilles - Merci
Cadillac blanc doux - Cuvée traditionnelle - 75 cl	2018	5,40 €	CADTRAD	5,40 €	
Cadillac blanc doux - Cuvée fût de chêne - 75 cl	2019	6,40 €	CADFUT	6,40 €	
Cadillac blanc doux - Grains nobles - 50 cl	2016/17	9 €	GN	9 €	
Bordeaux blanc sec - Sauvignon - 75 cl		4,60 €	SEC	4,60 €	
Crémant de bordeaux blanc - Brut - 75 cl		6,70 €	CREM	6,70 €	
Crémant de bordeaux blanc - Brut - 150 cl		15 €	MAGCREM	15 €	
Perle de Garbes Méthode traditionnelle rosé - Brut - 75 cl		6,70 €	PERLE	6,70 €	
Bordeaux rosé - 75 cl		4,40 €	ROSE	4,40 €	
Côtes de Bordeaux rouge - Cuvée traditionnelle - 75 cl	2019	4,60 €	RGETRAD19	4,60 €	
Côtes de Bordeaux rouge - Cuvée traditionnelle - 75 cl	2018	5,10 €	RGETRAD18	5,10 €	
Côtes de Bordeaux rouge - Cuvée traditionnelle - 150 cl Coffret carton	2017/18	10 €	MGRADC	10 €	
Côtes de Bordeaux rouge - Cuvée traditionnelle - 150 cl Caisse bois	2017/18	16 €	MGRADB	16 €	
Côtes de Bordeaux rouge - Cuvée fût de chêne - 75 cl	2018	6 €	RGEFUT18	6 €	
Côtes de Bordeaux rouge - Cuvée fût de chêne - 150 cl Coffret carton	2017	15 €	MGFUTC	15 €	
Côtes de Bordeaux rouge - Cuvée fût de chêne - 150 cl Caisse bois	2017	21 €	MGFUTB	21 €	
Côtes de Bordeaux rouge - Cuvée fût de chêne - 300 cl Caisse bois	2018	34 €	DMAG	34 €	
Côtes de Bordeaux rouge - Sélection - 75 cl Vendanges manuelles	2017	8,50 €	SELECT	8,50 €	
Côtes de Bordeaux rouge - ANCESTRALE - 75 cl Comme jadis...	2018	9,50 €	ANCEST	9,50 €	

Dans la limite des stocks disponibles

Annule et remplace le précédent

VOS COORDONNÉES

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

Commune :

Tél :

Mobile :

@ :

Commentaires (absences, adresse de facturation, adresse de livraison, ...) :

.....

.....

.....

Date : / /

Signature :

NB : Le vendeur, Vignobles DAVID Garbes, se réserve la propriété du vin livré jusqu'au parfait paiement du prix.

Info Ne ratez pas les fontaines/bibs, nouveautés et actus sur l'intercalaire

Nombre de bouteilles

* Tarif port compris valable pour une commande minimale de 36 bouteilles si inférieure, merci de nous contacter ou allez sur <http://www.chateaudegarbes.fr>

TOTAL TTC EN €

Merci de renvoyer votre commande **avant le 12/04/21**, pour bénéficier de ce tarif et de la livraison par nos soins

VIGNOBLES DAVID GARBES
1 Garbes - 33410 GABARNAC - France
Tél : +33 (0)5 56 62 92 23 - contact@garbes.fr



Réservez votre commande sur <http://www.chateaudegarbes.fr/bon-de-commande/>

Mot de passe : GARBES*printemps*21

INFORMATIONS DE GARBES



**Les livraisons seront assurées
par nos soins au printemps 2021 !**



Comme l'année précédente, et malgré les conditions sanitaires incertaines, **nous nous déplacerons à votre domicile ou nous organiserons des enlèvements sous format « Drive » entre le 15 Avril et le 15 Juin 2021.**

En fonction des mesures sanitaires annoncées, le vin, étant une denrée de première nécessité, nous pourrons vous ravitailler en vin avant la période



N'hésitez pas à nous joindre pour toutes demandes ou précisions par mail ou téléphone et merci de nous retourner votre commande avant le 12/04/21.

3 conseils pour une bonne conservation du vin

Ne pas stocker les bouteilles debout



L'étanchéité du bouchon s'optimise au contact du vin avec le liège. Pour assurer un bon vieillissement, veillez à conserver vos bouteilles à l'horizontale.

Déboucher les bouteilles 2-4h à l'avance



Nos vins rouges possèdent une ossature riche et tannique enrobant de nombreux arômes. Les déguster juste après ouverture ne laisse pas le temps au vin de s'ouvrir et s'épanouir.



Ne pas négliger la température du vin

Un Bordeaux Blanc Sec dégusté trop chaud ou un

LES NOUVEAUTÉS 2021



Bordeaux rosé 2020



Bordeaux sec sauvignon 2020



Ancestrale 2018



Magnum sélection 2016



COUPON DE COMMANDE

A joindre au bon de commande

Vins	Prix en € TTC l'unité	Quantités en cartons
BIB 5 litres - Cadillac Blanc Doux	17 €	
BIB 5 litres - Bordeaux Rosé	15 €	
BIB 5 litres - Côtes de Bordeaux Rouge	15 €	
Magnum Côtes de BX rouge <i>Sélection</i> 150 cl Coffret carton (si coffret bois ajouter 6€)	19 €	



Nom :

Adresse :