

BORDEAUX BLANC SEC Sauvignon



LA NAISSANCE D'UN VIN

Ce vin est élaboré à partir du cépage Sauvignon pur, sur un terroir argilo-limoneux. Les baies de Sauvignon blanc sont récoltées à maturité précoce, fin août ou début du mois de septembre. Dès la véraison, l'état sanitaire est strictement contrôlé afin d'obtenir une vendange saine et pure. Nous protégeons la vendange de toute oxydation possible et nous effectuons une macération pelliculaire à froid avant pressurage afin de préserver les arômes naturels.

Après décantation ce vin reste sur lies fines avec bâtonnages réguliers en vue de lui donner du corps et de développer ses saveurs. La mise en bouteilles interviendra au printemps .

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin blanc sec révèle une couleur lumineuse et pâle. Le nez est fin et expressif avec des accents fleuris typiques du Sauvignon blanc. Rond en bouche et légèrement perlé, il est aussi surprenant par sa fraîcheur et sa finesse aux notes d'agrumes.

CHÂTEAU DE GARBES - SAUVIGNON

Aoc : Bordeaux blanc sec

Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes

Encépagement : 100% Sauvignon

Degré : 12 %vol.

Sols : Argilo-limoneux

Âges moyen des vignes : 20 ans

Accords mets & vin : à l'apéritif, sur poissons grillés, huîtres et crustacées.

Conservation : à consommer dans les 2 ans

Température de service : 4 à 10 °c



VIGNOBLES DAVID GARBES