



CÔTES DE BORDEAUX—Cuvée Ancestrale



NAISSANCE D'UN VIN

La famille DAVID est fière de vous présenter sa cuvée dernière-née ! Celle-ci est issue de parcelles à majorité Merlot sur graves, cultivées à l'ancienne, par désherbage mécanique, sans désherbant ni pesticides chimiques, ainsi que le faisaient nos ancêtres...d'où son nom.

Elodie, Thibault et Fabien racontent : Ainsi que aïeux, nous travaillons le sol et maîtrisons l'enherbement par un labour mécanique. Nous accentuons les travaux manuels d'ébourgeonnage, d'épamprage, de palissage et d'effeuillage. Enfin, nous protégeons le feuillage et les futurs raisins avec uniquement la bouillie bordelaise. Nous avons souhaité revenir aux méthodes culturelles du temps jadis en alliant les méthodes anciennes approuvées, les outils contemporains et les connaissances modernes.

CHÂTEAU DE GARBES - CUVÉE ANCESTRALE MILLÉSIME DISPONIBLE : 2018

AOC : Côtes de Bordeaux

Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes

Encépagement : 80 % Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Degré : 13 %vol.

Sols : Argilo-graveleux

Âges moyen des vignes : 35 ans

Accords mets & vin : Côte de bœuf à la bordelaise, gibier, grillades, gigot d'agneau, volailles au four, chocolat, saucisson, pâté de campagne, assortiment de fromage et confiture.

Conservation : Jusqu'à 10 ans

Température de service : 15 à 18 °c

Conditionnement : Bouteilles tronconiques 75cl par cartons de 6.

