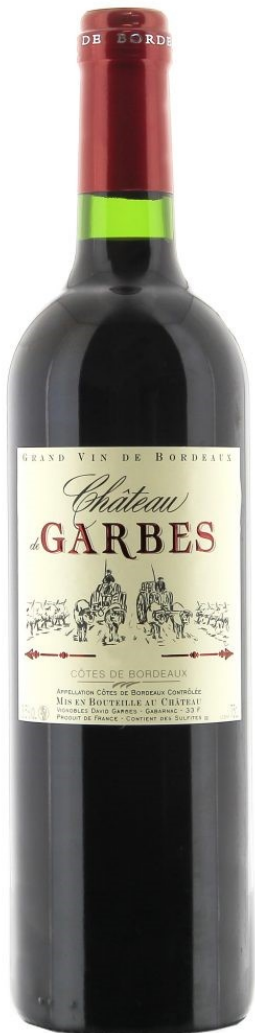




CÔTES DE BORDEAUX ROUGE Cuvée traditionnelle



LA NAISSANCE D'UN VIN

Dès la taille et tout au long de la campagne viticole, la famille DAVID cultive les vignes du Château de Garbes avec soin, dans l'objectif de produire des raisins de grande qualité destinés à l'élaboration d'un vin rouge digne de l'appellation des Côtes de Bordeaux.

Les baies macèrent et fermentent de manière traditionnelle dans des cuves thermo-régulées afin de transformer le sucre en alcool : c'est la fermentation alcoolique. Cette première étape est suivie de la fermentation malo-lactique naturelle. Le vin rouge AOC Côtes de Bordeaux Cuvée traditionnelle du château de Garbes est né !

Durant un élevage de deux ans, le vin est soutiré plusieurs fois et une seule filtration douce est appliquée avant la mise en bouteille pour l'obtention d'un vin rouge charnu, fruité, vigoureux et d'une robe éclatante.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une belle couleur pourpre, ce vin miroitera en verre et apparaîtront des reflets grenat. D'un nez agréable aux arômes de fruits rouges, laissez-vous séduire par sa rondeur voluptueuse agrémentée de légères notes épicées, de réglisse et de mûre.

CHÂTEAU DE GARBES - CUVÉE TRADITIONNELLE ACTUELLEMENT DISPONIBLE : MILLÉSIME 2018

- AOC : Côtes de Bordeaux Rouge
- Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes
- Encépagement : 70 % Merlot, 20 % Cabernet sauvignon, 10 % Cabernet franc
- Degré millésime 2018 : 13,5 %vol.
- Sols : Argilo-graveleux
- Âges moyen des vignes : 30 ans
- Accords mets & vin : sur viandes rouges, jambon de pays, rillettes, fromages à pâte molle et desserts chocolatés
- Conservation : de 2 à 8 ans
- Température de service : 12 à 15 °c
- Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles, magnum 150 cl en coffret carton

