



## CRÉMANT DE BORDEAUX blanc brut



### LA NAISSANCE D'UN VIN

Le Crémant de Bordeaux est obtenu à partir du cépage Sémillon blanc récolté à maturité précoce, au début du mois de septembre. Les vendanges manuelles permettent de choisir les grappes de raisins saines. Les vendangeurs les déposent dans des clayettes afin de préserver leur intégrité et éviter l'oxydation. Arrivées au chai, les clayettes sont déversées précautionneusement sur un tapis qui emmène les grappes dans le pressoir pneumatique. Le jus ainsi obtenu fermentera à température maîtrisée afin d'obtenir un vin blanc sec dit « vin de base » du Crémant de Bordeaux. Le rôle du vigneron s'arrête là.

Entre en scène l'élaborateur en méthode traditionnelle ; le vin est mis en bouteille après rajout de levure pour enclencher une 2ème fermentation génératrice d'effervescence. Les bouteilles sont entreposées pendant 11 mois au moins dans des galeries de calcaire et remuées tous les jours pendant 4 à 6 semaines. Le dépôt formé par les impuretés descend progressivement dans le goulot puis il est expulsé au moment du dégorgement. Les bouteilles sont refermées, muselées, après ajout d'une liqueur de mise à niveau. Dès lors, le Crémant de Bordeaux du château de Garbes est prêt à être dégusté.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Vous apprécierez sa robe élégante, brillante et légèrement dorée, subtilement rehaussée d'une effervescence fine et légère. Son nez frais offre des arômes riches en fruits et aux notes délicatement fleuries. L'amande, la brioche et les saveurs d'épices, quant à elles, lui donnent de l'amplitude et un supplément de complexité. Franc en bouche, ce vin pétillant se laisse très vite apprécier par sa fraîcheur et sa vivacité.

### CHÂTEAU DE GARBES - CRÉMANT DE BX

Aoc : Crémant de bordeaux blanc  
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes  
Encépagement : 20 % Cabernet Franc – 80 % Sémillon  
Degré : 12 %vol.  
Sols : Argilo-limoneux  
Âges moyen des vignes : 20 ans  
Accords mets & vin : frappé à l'apéritif lors de vos réceptions, pur ou en cocktails, repas de crustacés et poissons puis au desserts  
Conservation : à consommer dans les 3 ans  
Température de service : 4 à 8 °C  
Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles et magnum 150 cl en coffret carton

