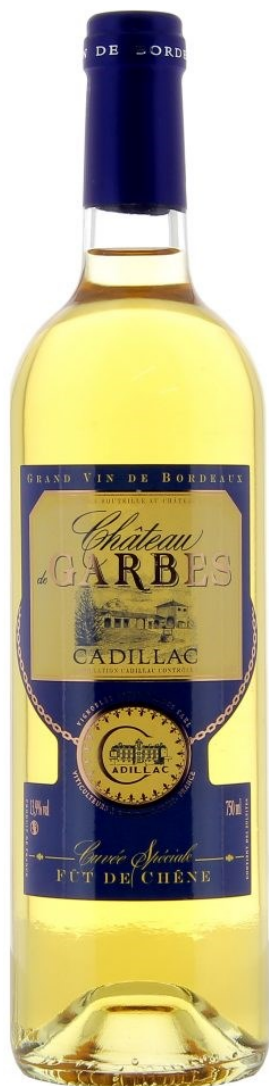




## CADILLAC BLANC Cuvée fût de chêne



### LA NAISSANCE D'UN VIN

Les vignes de Sémillon spécialement sélectionnées pour leur maturité (plus de 60 ans d'âge) sont exposées plein sud sur un terroir argilo-graveleux.

Ce vin est issu comme son homonyme de vendanges manuelles tardives effectuées par tries successives suivant les années. Après sa fermentation, il poursuit son élevage en fût de chêne durant 12 mois. De ce vieillissement, cette cuvée bien distincte est née, suave, limpide et brillante.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une couleur chatoyante aux intenses reflets dorés. Le nez est puissant, fruité et empreint d'arômes légèrement boisés. Vous apprécierez une bouche complexe, fraîche et agréablement onctueuse sur notes miellées de fruits confits, pêches et abricots.

### CHÂTEAU DE GARBES - FÛT DE CHÊNE

**AOC :** Cadillac Blanc

**Propriétaire :** Vignobles DAVID Garbes

**Cépage :** 100% Sémillon

**Degré :** 14 %vol.

**Sols :** Argilo-graveleux, pente Sud

**Âges moyen des vignes :** 40-60 ans

**Accords mets & vin :** à l'apéritif, avec foie gras ou fromages de caractère, viandes blanches

**Conseil de dégustation :** Température de service de 6 à 8 °C.

**Conservation :** de 1 à 30 ans

**Conditionnement :** bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles

