



CÔTES DE BORDEAUX—Cuvée Ancestrale



NAISSANCE D'UN VIN

La cuvée Ancestrale est issue de parcelles à majorité Merlot sur sols argilo-graveleux. Nous travaillons le sol et maîtrisons l'enherbement par un labour mécanique. Nous protégeons le feuillage et les futurs raisins avec uniquement la bouillie bordelaise, à l'image du travail de nos aïeux, d'où son nom : l'Ancestrale.

Le raisin est récolté à un stade optimal favorisant le fruit du cépage merlot et sa rondeur en bouche. Après une vinification en cuve thermorégulée, et des remontages réguliers, il sera doucement filtré avant d'être mis en bouteilles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec 80% de merlot majoritaire, l'Ancestrale séduit grâce à sa robe élégante et dense associée à des notes violettes réconfortant le côté charnu du Merlot. En bouche, ce vin surprendra par ses tanins soyeux divinement accompagnés de notes de fruits mûrs et de cassis laissant en finale une palette aromatique riche et fondue.

CHÂTEAU DE GARBES - CUVÉE ANCESTRALE

AOC : Côtes de Bordeaux Rouge

Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes

Cépages : 80 % Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Sols : Argilo-graveleux

Âges moyen des vignes : 35 ans

Degré : 13 %vol.

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

Conseil de dégustation : décantation en carafe avec une température de service entre 15 et 18 °C

Conservation : Entre 2 et 6 ans

Conditionnement : Bouteilles coniques de 75cl par cartons de 6.

