



BORDEAUX BLANC SEC Sauvignon



LA NAISSANCE D'UN VIN

Ce vin est élaboré à partir du cépage Sauvignon, sur un terroir argilo-limoneux. Dès la véraison, l'état sanitaire est rigoureusement contrôlé afin d'obtenir une vendange saine et pure. Les baies de Sauvignon blanc sont récoltées à maturité précoce, fin août ou début du mois de septembre. Nous protégeons la vendange de toute oxydation possible et nous effectuons une macération pelliculaire à froid avant pressurage afin d'en préserver les arômes naturels.

Après décantation, ce vin reste sur lies fines avec bâtonnages réguliers en vue de lui donner du corps et développer ses saveurs. La mise en bouteilles s'effectuera au printemps.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin blanc sec révèle une couleur claire et lumineuse. Son nez est fin et expressif avec des accents fleuris typiques du Sauvignon blanc. Rond en bouche et légèrement perlé, il est aussi surprenant par sa fraîcheur et sa finesse aux notes d'agrumes avec une finale persistante et gourmande.

CHÂTEAU DE GARBES - SAUVIGNON

- AOC :** Bordeaux blanc sec
- Propriétaire :** Vignobles DAVID Garbes
- Cépages :** Sauvignon majoritaire
- Sols :** Argilo-limoneux
- Degré :** 12 %vol.
- Âges moyen des vignes :** 15 ans
- Accords mets & vins :** à l'apéritif, sur poissons grillés, huîtres et crustacées
- Conseil de dégustation :** température de service entre 6 et 8°C.
- Conservation :** à consommer dans les 2 ans
- Conditionnement :** bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles

