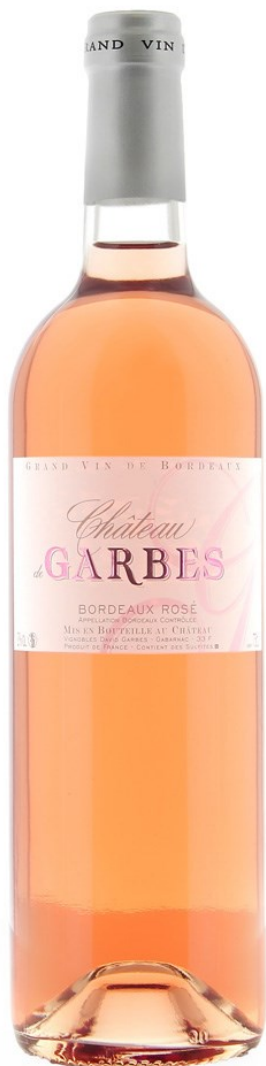




BORDEAUX ROSÉ



LA NAISSANCE D'UN VIN

Le Bordeaux Rosé est devenu incontournable dans notre région et accompagne agréablement les saisons estivales.

Au Château de Garbes, il est issu de raisins rouges, 80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon et récolté à maturité précoce. Comme pour les blancs, un pressurage pneumatique direct sera effectuée. Lors de la fermentation du moût, la température est rigoureusement suivie afin d'en préserver tous les arômes. Elle se réalise en cuve thermorégulée puis après décantation, le vin est bâtonné sur lies fines lors de son élevage pour obtenir une finesse aromatique fruitée et tout en rondeur.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Bordeaux rosé à la robe brillante, pale et limpide présente un nez fin et expressif. En bouche, il est légèrement perlé et surprend par sa fraîcheur et sa rondeur. Il révèle des arômes gourmands de baies rouges rehaussés d'une pointe de framboise.

CHÂTEAU DE GARBES - ROSÉ

AOC : Bordeaux rosé

Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes

Cépages: 80% Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon

Sols : Argilo-limoneux

Âges moyen des vignes : 35ans

Degré : 12,5 %vol.

Accords mets & vin : à l'apéritif, sur grillades estivales, charcuteries, salades, coucous, ...

Conseil de dégustation : Température de service entre 6 à 8 °C

Conservation : à consommer dans les 2 ans

Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles

