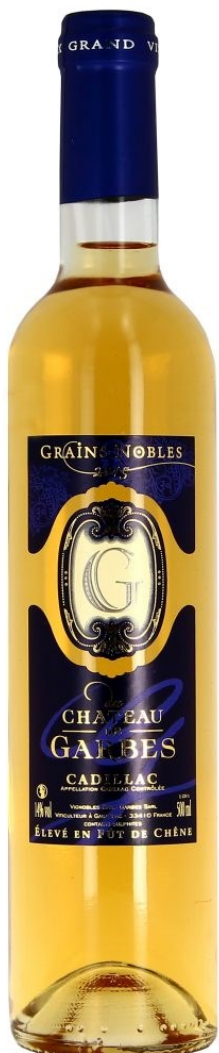




## CADILLAC BLANC Cuvée Grains Nobles



### LA NAISSANCE D'UN VIN

Ce vin blanc liquoreux AOC Cadillac Grains Nobles ne prend naissance que les années pendant lesquelles les meilleures conditions climatiques sont réunies, favorisant le développement du *Botrytis cinerea* et de la pourriture noble. Ce champignon se nourrit de l'eau contenue dans la baie, concentrant ainsi le raisin en arômes de fleur et en sucre.

L'attention que nous portons à ce vin de Cadillac Grains Nobles haut de gamme par des techniques de travail qualitatives, une sélection parcellaire rigoureuse donne naissance à un vin exceptionnel sur notre appellation Cadillac.

Il est récolté manuellement, en fin de saison, sur des vieilles vignes de plus de 70 ans et à partir d'une sélection de grains surmaturés. Il se différencie de "ses petits frères" par une fermentation et une vinification uniquement en barriques de chêne durant deux ans.

Il nous conquiert par sa richesse aromatique intense et complexe, accompagnée d'un velouté exceptionnel sur fond de miel et caramel. Vous l'aurez compris, cette cuvée Grains Nobles est le joyau de notre gamme de Cadillac.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce nectar se caractérise par une robe chaude et lumineuse aux reflets dorés... Le nez est étonnant par sa richesse aromatique et l'intensité de ses parfums de miel et de caramel. La première attaque en bouche est fraîche. Le palais se laisse ensuite surprendre par la puissance de ce vin liquoreux aux notes de fruits confits. La structure est bien équilibrée et la finale délicieusement persistante.

### CHÂTEAU DE GARBES - GRAINS NOBLES

**Aoc :** Cadillac Blanc

**Propriétaire :** Vignobles DAVID Garbes

**Cépage :** 100% Sémillon

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

**Âges moyen des vignes :** 70 ans

**Degré :** 14 %vol.

**Accords mets & vin :** à l'apéritif, avec foie gras ou fromages persillés comme le Roquefort ou le Bleu des Basques

**Conseil de dégustation :** Température de service entre 6 et 8 °C

**Conservation :** de 1 à 15 ans

**Conditionnement :** bouteille de 50 cl en carton de 6 bouteilles

