



CÔTES DE BORDEAUX ROUGE Cuvée Sélection



LA NAISSANCE D'UN VIN

Ce vin est issu de terroirs argilo-graveleux exposés sur les coteaux des rives de la Garonne, dans l'aire d'appellation des Côtes de Bordeaux. Les raisins sont récoltés manuellement, à maturité optimale, sur des parcelles sélectionnées pour leur âge et leur exposition. La fermentation alcoolique avec remontages quotidiens s'effectue de manière traditionnelle en cuves thermorégulées et la durée de macération varie selon les années.

Cette cuvée est élevée en barriques 100 % chêne français durant 12 mois. Le vin n'est soutiré qu'une seule fois et une filtration douce est effectuée avant la mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe grenat et brillante révèle un vin de garde tannique et équilibré qui sera apprécié entre 5 et 12 ans d'âge. Son bouquet puissant évoque des fruits rouges sauvages et mûrs. L'élevage en barrique de chêne français permet au vin d'exprimer des notes naturelles toastées, épicées et vanillées, offrant en finale des tanins soyeux d'une agréable rondeur.

CHÂTEAU DE GARBES - SÉLECTION

AOC : Côtes de Bordeaux Rouge

Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes

Cépages : 70 % Merlot, 20 % Cabernet sauvignon, 10 % Cabernet franc

Sols : Argilo-graveleux

Âges moyen des vignes : 30 ans

Degré : 13,5 %vol.

Accord mets & vins : magret de canards, gigot d'agneau, viandes et fromages de caractère ou desserts chocolatés.

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

Conservation : de 5 à 12 ans

Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles



L'étiquette de cette cuvée s'inspire de celle qui habilla le premier vin mis en bouteille au Domaine de Garbes : un hommage à nos aïeux concrétisant le savoir-faire de plusieurs générations de vignerons .